

**NOUVEAUTÉ 2014**

Pour 3 ateliers réservés une remise de 50 % vous sera faite sur le 4ème

		thème	nbre de personnes	tarif par personne	horaires
LUNDI	2	Atelier des chefs : réaliser un plat digne des grandes tables	2	42 €	14 H - 16 H
MARDI	3	Verrines : comment préparer de superbes verrines	2	42 €	14 H - 16 H
MERCREDI	4	Cupcakes : les clefs pour réussir de beaux cupcakes	2	37 €	14 H - 16 H
JEUDI	5	Cuisine du monde : ou comment voyager par l'assiette	2	37 €	14 H - 16 H
VENDREDI	6	Menu du marché : entrée plat dessert	2	70 €	14 H - 17 H
MARDI	10	Tartes : réussir ses tartes salées et sucrées	2	37 €	14 H - 16 H
MERCREDI	11	Pâte à choux : réussir sa pâte à choux	2	37 €	14 H - 16 H
JEUDI	12	Légume de saison : travailler sur un légume de saison	2	37 €	14 H - 16 H
VENDREDI	13	Menu du marché : entrée plat dessert	2	70 €	14 H - 17 H
LUNDI	16	Fruit de saison : travailler sur un fruit de saison	2	37 €	14 H - 16 H
MERCREDI	18	Cupcakes : les clefs pour réussir de beaux cupcakes	2	37 €	14 H - 16 H
JEUDI	19	Verrines : comment préparer de superbes verrines	2	42 €	14 H - 16 H
VENDREDI	20	Menu du marché : entrée plat dessert	2	70 €	14 H - 17 H
MARDI	24	Atelier des chefs : réaliser un plat digne des grandes tables	2	42 €	14 H - 16 H
JEUDI	26	Verrines : comment préparer de superbes verrines	2	42 €	14 H - 16 H
VENDREDI	27	Menu du marché : entrée plat dessert	2	70 €	14 H - 17 H