

La Symphonie des Douceurs

COURS DE PATISSERIE

Programme automne 2016

Samedi 10 septembre : Macarons

Samedi 17 septembre : Framboisier

Samedi 1 octobre : Viennoiserie (croissant, brioche)

Samedi 15 octobre : Millefeuille (pâte feuilletée)

Samedi 5 novembre : Bûche moderne

Samedi 19 novembre : Bûches roulés (creme au
beurre et framboisier)

Samedi 26 novembre : Bûche moderne

Début du cours: 14h.

Durée du cours: environ 2h15.

Accueil de 6 personnes maximum.

Tarifs: 25€ à l'inscription + 30€ le jour du stage.

Toute annulation à moins de 48h entraine une perte de l'acompte.