

Le Programme des Cours du 2ème Semestre 2018

DATE	THEME
Samedi 8 septembre 2018	Les Classiques de la Pâtisserie (Flan Pâtissier, îles flottante, tiramisu)
Samedi 15 septembre 2018	Les Petits Fours (Langue de chat, palet raisin, tuile amande, sablé)
Samedi 22 septembre 2018	L'entremets et ses décors (entremets classique et décors pâte d'amande, pâte à sucre,...)
Samedi 29 septembre 2018	Autour de la pâte à choux (Eclairs chocolat, religieuse vanille, chouquettes)
Samedi 6 octobre 2018	Autour du Chocolat 2 (Tarte aux choc/cassis, Cake choc, chocolat Chaud)
Samedi 13 octobre 2018	Les Macarons sucrés et salés 3 (Verveine/citron, Forêt Noire, tomate/fromage)
Samedi 3 novembre 2018	Les Desserts à l'Assiette 1 (Mi-cuit choc, pomme caramel, choc lait/poire)
Samedi 10 novembre 2018	Autour de la pomme (Tarte pétales de pomme, granité pomme verte, caramel à la pomme)
Samedi 17 novembre 2018	Les Macarons sucrés 1 (Chocolat, vanille, framboise)
Samedi 24 novembre 2018	Autour des agrumes (Tarte citron meringuée, cake à l'orange, chouquettes citron vert)
Samedi 1er décembre 2018	La Pâtisserie de Noël 2 (Bûche citron/framboise, truffes chocolat noir)
Samedi 8 décembre 2018	La Pâtisserie de Noël 1 (Bûche choc/framboise, truffes à l'orange)

horaire : de 14h30 à 18h30 lieu : 1 rue du Commerce 43120 Monistrol sur Loire

Un Cadeau Original, un Bon Moment entre Amis, un Stage entre Collègues,.... Toutes les Occasions sont Bonnes pour faire Plaisir et se faire Plaisir. Nous réalisons des Bons Cadeaux Personnalisés sur demande.

Conditions de ventes : Votre inscription ne peut être ni annulée, ni reportée à une autre date ou à un autre cours que ceux désignés ci-dessus. Dans le cas où il vous serait impossible d'assister à un cours, vous pouvez le transmettre à une personne de votre choix qui pourra y assister à votre place dans les mêmes conditions. La pâtisserie « Bruno Montcoudiol » se réserve le droit d'annuler un cours 72h auparavant, dans ce cas votre inscription est reportée à un cours ultérieur, ou il vous sera remboursé. **Toute inscription à un cours s'accompagne de son règlement.** Tarif 60 euros. Les cours sont dispensés par un Pâtissier professionnel.

Si les ateliers sont complets, pensez à vous faire inscrire sur la liste d'attente, des places peuvent se libérer. Nous vous rappelons que toute annulation d'inscription à un atelier doit nous être signalée impérativement et au plus tard 72h avant le cours choisi. Si ce n'est pas le cas, le bon cadeau sera automatiquement perdu sauf cas d'urgence. Merci de votre compréhension.

Cours de Bruno Montcoudiol - Pâtissier Chocolatier.

1, rue du commerce, 43120 MONISTROL SUR LOIRE. 04 71 56 18 91. bruno.montcoudiol@orange.fr