

Le Programme des Cours du 1er Semestre 2019

DATE	THEME
Samedi 2 Février 2019	Les Classiques de la Pâtisserie (Flan Pâtissier, îles flottante, tiramisu)
Samedi 9 Février 2019	Autour des agrumes (Tarte citron meringuée, cake à l'orange, chouquettes citron vert)
Samedi 9 Mars 2019	L'entremets et ses décors (entremets classique et décors pâte d'amande, pâte à sucre,...)
Samedi 23 Mars 2019	Autour du Chocolat 1 (Tarte aux chocolats, brownies, chocolat frappé des îles)
Samedi 30 Mars 2019	Autour de la pomme (Tarte pétales de pomme, granité pomme verte, caramel à la pomme)
Samedi 6 Avril 2019	Les Macarons sucrés 4 (Choc/orange, « Tarte » fruits, Huile d'olive)
Samedi 13 Avril 2019	Autour de la pâte à choux (Eclairs chocolat, religieuse vanille, chouquettes)
Samedi 20 Avril 2019	Autour du Chocolat 2 (Tarte aux choc/cassis, Cake choc, chocolat Chaud)
Samedi 27 Avril 2019	Les Macarons sucrés et salés 2 (Thé/citron, piment d'Espelette, tapenade)
Samedi 11 Mai 2019	Les Desserts à l'Assiette 1 (Mi-cuit choc, pomme caramel, choc lait/poire)
Samedi 18 Mai 2019	Autour des agrumes (Tarte citron meringuée, cake à l'orange, chouquettes citron vert)
Samedi 25 Mai 2019	Pour Maman (Tarte vanille/fruits de saison) 2h pour enfant accompagné, de 14h00 à 16h00 ou de 16h30 à 18h30
Samedi 1er Juin 2019	Autour de la pâte à choux (Eclairs chocolat, religieuse vanille, chouquettes)
Samedi 8 Juin 2019	Les Petits Fours (Langue de chat, palet raisin, tuile amande, sablé)
Samedi 15 Juin 2019	Autour des fruits rouges (Tarte framboise, Panna cotta fraise, soupe de fruits rouges)
Samedi 29 Juin 2019	Les Fruits du Verger (Tarte, granité, pâte à choux)

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

Un Cadeau Original, un Bon Moment entre Amis, un Stage entres 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 ou 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.