

**Le Programme des Cours du 2ème Semestre 2019**

DATE	THEME
Samedi 6 Juillet 2019	Autour de l'abricot (crumble abricot, granité, religieuse)
Samedi 13 Juillet 2019	Autour de la fraise (Tarte fraise/verveine, , chouquettes citron vert)
Samedi 20 Juillet 2019	L'entremets et ses décors (entremets classique et décors pâte d'amande, pâte à sucre,...)
Samedi 7 Septembre 2019	Autour des fruits rouges (Tarte framboise, Panna cotta fraise, soupe de fruits rouges)
Samedi 14 Septembre 2019	Les Macarons sucrés 4 (Choc/orange, « Tarte » fruits, Huile d'olive)
Samedi 21 Septembre 2019	Autour de la pâte à choux (Eclairs chocolat, religieuse vanille, chouquettes)
Samedi 28 Septembre 2019	Autour du Chocolat 2 (Tarte aux choc/cassis, Cake choc, chocolat Chaud)
Samedi 12 Octobre 2019	Les Desserts à l'Assiette 1 (Mi-cuit choc, pomme caramel, choc lait/poire)
Samedi 19 Octobre 2019	Autour des agrumes (Tarte citron meringuée, cake à l'orange, chouquettes citron vert)
Samedi 26 Octobre 2019	Les Classiques de la Pâtisserie (Flan Pâtissier, îles flottante, tiramisu)
Samedi 2 Novembre 2019	Autour de la pâte à choux 2 (Eclairs verveine, choux Chantilly, chouquettes)
Samedi 9 Novembre 2019	Les Petits Fours (Langue de chat, palet raisin, tuile amande, sablé)
Samedi 16 Novembre 2019	La Pâtisserie Traditionnelle 2 (Tarte aux agrumes, choux Paris-Brest, biscuit à la cuillère)
Samedi 23 Novembre 2019	Les Fruits du Verger d'Automne (Tarte, granité, pâte à choux)
Samedi 7 Décembre 2019	La Pâtisserie de Noël 1 (Bûche choc/framboise, truffes à l'orange)
Samedi 14 Décembre 2019	La Pâtisserie de Noël 2 (Bûche citron/framboise, truffes chocolat noir)

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 70 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.