

Le Programme des Cours du 1er Semestre 2020

DATE	THEME
Samedi 25 Janvier 2020	Autour de la pâte à choux (Eclairs chocolat, religieuse vanille, chouquettes)
Samedi 1er Février 2020	Autour des agrumes (Tarte citron meringuée, cake à l'orange, chouquettes citron vert)
Samedi 8 Février 2020	Les Classiques de la Pâtisserie (Flan Pâtissier, îles flottante, tiramisu)
Samedi 15 Février 2020	L'entremets et ses décors (entremets classique et décors pâte d'amande, pâte à sucre,...)
Samedi 14 Mars 2020	Autour du Chocolat 2 (Tarte aux choc/cassis, Cake choc, chocolat Chaud)
Samedi 21 Mars 2020	Les Goûters pour enfants (cake marbré, cookies, sablé Breton, muffins)
Samedi 28 Mars 2020	L'entremets Moderne (biscuit, mousse, glaçage et décors)
Samedi 4 Avril 2020	La Pâtisserie sans gluten (Biscuit à la cuillère chocolat, macaron au fruit, tarte macaronnade)
Samedi 11 Avril 2020	Autour du Chocolat 1 (Tarte aux chocolats, brownies, chocolat frappé des îles)
Samedi 18 Avril 2020	La Pâtisserie sans gluten (Biscuit à la cuillère chocolat, macaron au fruit, tarte macaronnade)
Samedi 25 Avril 2020	Les Petits Fours (Langue de chat, palet raisin, tuile amande, sablé)
Samedi 16 Mai 2020	Les Desserts à l'Assiette 1 (Mi-cuit choc, pomme caramel, choc lait/poire)
Samedi 30 Mai 2020	Les Macarons sucrés 1 (Chocolat, vanille, framboise)
Samedi 6 Juin 2020	Pour Maman (Tarte vanille/fruits de saison) 2h pour enfant accompagné, de 14h00 à 16h00 ou de 16h30 à 18h30
Samedi 13 Juin 2020	Autour de la pâte à choux (Eclairs chocolat, religieuse vanille, chouquettes)
Samedi 20 Juin 2020	La Pâtisserie sans gluten (Biscuit à la cuillère chocolat, macaron au fruit, tarte macaronnade)
Samedi 27 Juin 2020	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 80 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.