

**Le Programme des Cours du 2ème Semestre 2021**

DATE	THEME
Samedi 23 octobre 2021	Les Macarons sucrés 4 (Choc/orange, « Tarte » fruits, Huile d'olive)
Samedi 30 octobre 2021	Autour du Chocolat 2 (Tarte aux choc/cassis, Cake choc, chocolat Chaud)
Samedi 13 novembre 2021	La Pâtisserie sans gluten (Biscuit à la cuillère chocolat, macaron au fruit, tarte macaronnade)
Samedi 20 novembre 2021	Autour des agrumes (Tarte citron meringuée, cake à l'orange, chouquettes citron vert)
Samedi 27 novembre 2021	La Pâtisserie Traditionnelle 2 (Tarte aux agrumes, choux Paris-Brest, biscuit à la cuillère)
Samedi 4 décembre 2021	La Pâtisserie de Noël 1 (Bûche choc/framboise, truffes à l'orange)
Samedi 11 décembre 2021	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

**Les cours sont réservés aux personnes possédant un bon cadeau.**

**Nous n'éditions plus de bons cadeaux, merci de votre compréhension**

**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.

Gel hydroalcoolique à disposition, masque obligatoire, tablier jetable fourni, matériel désinfecté.

les cours seront dispensés en respectant le protocole COVID.

Un "pass sanitaire" valide est désormais obligatoire pour l'accès aux cours soit :

- un certificat de vaccination
- un certificat de test négatif de moins de 72 heures
- un certificat de test positif d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois valant comme preuve de rétablissement.

Cours de Bruno MONTCOUDIOL – Pâtissier Chocolatier.

1 rue du Commerce, 43120 MONISTROL sur LOIRE. 04 71 56 18 91 – bruno.montcoudiol@orange.fr