

**Le Programme des Cours du 1er Semestre 2022**

DATE	THEME
Samedi 5 Février 2022	Les Classiques de la Pâtisserie (Flan Pâtissier, îles flottante, tiramisu)
Samedi 12 Février 2022	Autour des agrumes (Tarte citron meringuée, cake à l'orange, chouquettes citron vert)
Samedi 12 Mars 2022	L'entremets et ses décors (entremets classique et décors pâte d'amande, pâte à sucre,...)
Samedi 26 Mars 2022	Autour du Chocolat 1 (Tarte aux chocolats, brownies, chocolat frappé des îles)
Samedi 2 Avril 2022	Les Macarons sucrés 4 (Choc/orange, « Tarte » fruits, Huile d'olive)
Samedi 9 Avril 2022	Autour de la pâte à choux (Eclairs chocolat, religieuse vanille, chouquettes)
Samedi 30 Avril 2022	Les Goûters pour enfants (cake marbré, cookies, sablé Breton, muffins)
Samedi 14 Mai 2022	L'entremets Moderne (biscuit, mousse, glaçage et décors)
Samedi 21 Mai 2022	La Pâtisserie sans gluten (Biscuit à la cuillère chocolat, macaron au fruit, tarte macaronnade)
Samedi 28 Mai 2022	Pour Maman (Tarte fruits de saison) 2h pour enfant accompagné, de 14h00 à 16h00 ou de 16h30 à 18h30
Samedi 11 Juin 2022	Les Macarons sucrés 1 (Chocolat, vanille, framboise)
Samedi 25 Juin 2022	Les Fruits du Verger (Tarte, granité, pâte à choux)

**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 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 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