


















Calendrier du mois de Novembre	S1	M5	M11	M12	V14	S15	M19	V21	S22	M26	V28	S29
Formation hygiène alimentaire LE 24 ET 25 Novembre 350€ 14h Eligible France-travail												
 Opéra framboise-pistache verte 69€ 2h6pers	11H						11H					
 les tropéziennes 69€ 2h 6pers	15H30											
 Le fraisier 69€ 2h 6pers		10H			10H							
 La tarte sablée fondante citron-meringué 69€ 2h 6pers					15H					13H		
 Atelier parents/ enfants les cup cakes design 39€ 2h 6pers				10H						15H		
 Choux yuzzu-pistache craquelin 69€ 2h 4 pers	8H30						13H30					
 Buche pâtissière Cappuccino crème de café-noisette praliné-croustillant chocolat 69€ 2h 6pers			10H			9H	9H				15H	
 Buche de Noël Mousse Poire-vanille-Galabé façon tatin 69€ 2h 6pers				13H		11H30		13H				15H30
 Buche de Noël Ma Ellie Angel, Mousse Yuzzu-Mangue 69€ 2h 6pers		13H				14H30		10H				13H
 le petit Antoine chocolat-praliné-noisette 69€ 2h 6pers			15H									
 Les Viennoiseries et biscuits et de voyage 110€ 4H 6pers									13H			
 Les macarons framboise et chocolat 69€ 2H30 6pers		16H						15H30		10H		
 le suprême chocolat noir-dakatine 69€ 2H 6pers			13H			16H30					13H	
 les California Rolls 69€ 2H 6pers				15H30								
 Plateau pièces cocktail traiteur 69€ 2h 6pers	13H30										11H	
 Ballotine de volaille farce de petit légumes tian et cremeux de polenta au parmesan. 69€ 2h 6pers					13H						9H	
 Foie gras de canard au vin de Cilaos et miel letchi 69€ 2h 6pers												17H30

POUR LES AUTRES JOURS DE LA SEMAINE (LUNDI, MARDI ET JEUDI) VOUS POUVEZ ME CONTACTER A L'AVANCE POUR RESERVER L'ATELIER DE VOTRE CHOIX SELON LES DISPONIBILITE  0692.166.701 