

Calendrier du mois mars -6 chemin maxime Rivière Ravine des Cafres St Pierre. -Pass loisir accepté et CARTE CADEAU ☎ 06.92.16.67.01	L2	M3	Mer 4	J5	V6	S7	L9	M10	Mer 11	J12	V13	S14	V20	S21	S28
Formation hygiène alimentaire 350€ 14h Eligible France-travail 16 ET 17 MARS															
🍷🍒 la forêt noire aux griottes 69€ 2h 6pers					15h30							8h45			
😊 Choux yuzu-pistache craquelin 69€ 2h 4 pers					13h			15h30				11h			
🍰 Atelier parents/ enfants les chemins de fer fruité 39€ 2h 10pers		15h30							13h						
🍪 Le Paris-Brest praliné noisette 69€ 2h 4pers						15h30			15h		9h				
☕ Entremet le cappuccino Choco-Café-Praliné-meringué 69€ 2h 6pers				15h30								13h30			
🍰 Entremet Le Ti-Mousse / yuzu-letchi 69€ 2h 6pers			15h30									15h45			
🍪 Les Viennoiseries et biscuits et de voyage 110€ 4H 6pers														9h	
🍪 Les macarons framboise et chocolat 69€ 2H30 6pers					11h					13h				13h	9h
🍪 le suprême chocolat noir-dakatine 69€ 2H 6pers					9h									15h30	11h15
🍪 ✨ « Le Menu » les gnocchis de patate douce crémeuse et la farce de volaille créole 69h 2h 6pers						11h					11h30		15h30		
😊 spécial « sans gluten » le pain de mie au safran et son gaspacho réunionnais	15h30					8h45					13h30				
🍱 les California Rolls 69€ 2H 6pers							15h30								13h15
🌟 Plateau pièces cocktail salées traiteur 69€ 2h 6pers											15h30				
🍰 Les tortellini maison farci champignon-chevre volaille a la crème de basilic à 69€ 2h						13h30				15h					
🍷🍷 Foie gras de canard au vin de Cilaos et miel de letchi 69€ 2h 6pers															15h30

Formation HACCP - Team building culinaire pour C.S.E Veuillez contacter le chef Sébastien ☎ 06.92.16.67.01 Tous les ateliers sont accessibles aux enfants à partir de 8 ans. Dans la formule duo, seule la participation de l'enfant de 6 à 10ANS est offerte