

Calendrier du mois d'Avril -6 chemin maxime Rivière Ravine des Cafres St Pierre. -Pass loisir accepté et CARTE CADEAU ☎ 06.92.16.67.01	Mer1	V3	S 4	Mar7	Mer8	V10	S11	L13	Mer15	S18	L20	Mer22	V24	S25	Mer29	J30
Formation hygiène alimentaire 350€ 14h Eligible France-travail 27 ET 28 AVRIL																
 la forêt noire aux griottes 69€ 2h 6pers	9h					13h					10h			9h		
 Choux yuzu-pistache craquelin 69€ 2h 4 pers	11h							10h				13h		11h		
 Atelier parents/ enfants les chemins de fer fruité 39€ 2h 10pers	14h						14h									
 Le Paris-Brest praliné noisette 69€ 2h 4pers		15h					11h					15h30			10h	
 Entremet le cappuccino Choco-Café-Praliné- meringué 69€ 2h 6pers	16h											10h				13h
 Entremet Le Ti-Mousse / yuzu-letchi 69€ 2h 6pers		13h					16h				13h				13h	
 Les Viennoiseries et biscuits et de voyage 110€ 4H 6pers					9h									13h30		
 Les macarons framboise et chocolat 69€ 2H30 6pers			9h		14h	10h				14h						10h
 le suprême chocolat noir-dakatine 69€ 2H 6pers			11h						13h		15h				15h	
 « Le Menu » les gnocchis de patate douce crémeuse et la farce de volaille créole 69h 2h 6pers			15h						10h				13h			15h
 spécial « sans gluten » le pain de mie au safran et son gaspacho réunionnais			13h					13h		11h			10h			
 les California Rolls 69€ 2H 6pers										9h						
 Plateau pièces cocktail salées traiteur 69° 2h 6pers		11h								16h						
 Les tortellini maison farce de champignon-chevre volaille a la crème de basilic 69€ 2h				13h			9h					10h				
 Foie gras de canard au vin de Cilaos et miel de letchi 69€ 2h 6pers									15h							

Possibilité Cours privatisé hors calendrier 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