
















Calendrier du mois de juin	Mer 3	V5	S6	Dimanche 7	L8	M10	V12	S13	Mer 17	V19	S20	M24	S27	Mar30
Formation hygiène alimentaire 350€ 14h Eligible France-travail 22 ET 23 JUIN														
 la forêt noire aux griottes 69€ 2h 6pers	10h							16h						15h30
 Choux yuzu-pistache craquelin 69€ 2h 4 pers			14H						15h					13h
 Atelier parents/ enfants les chemins de fer fruité 39€ 2h 10pers	13h30							14H				10h		
 Les Tartelettes mont blanc						14h				14h				
 Les petites tropéziennes 69€ 3h 6pers					10h		14h				14h			
 le petit antoine 69€ 2h 6pers		16h				10h							16h	
 Les Viennoiseries et biscuits et de voyage 110€ 4H 6pers			9H											
 Les macarons framboise et chocolat 69€ 2H30 6pers			16h					9H		10h			14h	
 L'escarpin en chocolat et ses bonbons fourrés					13h							14h		
 le suprême chocolat noir-dakatine 69€ 2H 6pers								11H					9h	
 « Le Menu » les gnocchis de patate douce crémeuse et la farce de volaille créole 69h 2h 6pers				10h									11h	
 spécial « sans gluten » le pain de mie au safran et son gaspacho réunionnais		10h							13h					
 les California Rolls 69€ 2H 6pers									10h					
 Plateau pièces cocktail salées traiteur 69€ 2h 6pers		14h									9h			
 Les tortellini maison farci champignon-chevre volaille a la crème de basilic à 69€ 2h							10h30				11h			

Veillez contacter le chef Sébastien  06.92.16.67.01 Formation HACCP - Team building culinaire pour C.S.E

Tous les ateliers sont accessibles aux enfants

-Pass loisir accepté et CARTE CADEAU  06.92.16.67.01