

Calendrier du mois d'octobre	S10 Vc	L12	M 13	M 14	V16	S17	M20	Mer21	J22	V23	S24 Vc	Mer 28	S31
 Le fraisier 69€ 2h 6pers						10h				14h			
 Atelier parents/enfants les cup cakes design 39€ 2h 10 pers						13h30				14h			
 Choux yuzu-pistache craquelin 69€ 2h 4 pers			14h					10h			15h		
 Atelier parents/enfants Chemin de fer 39€ 2h 10 pers					14h						11h		
 le suprême chocolat noir-dakatine 69€ 2H 6pers					10h						9h		
 Atelier parents/ enfants La tarte fondante ganache chocolat noir/lait 6 pers 55 € 2h						15h30							
 Buche de Noël « Heidi » Mousse yuzzu-mangue-meringué 69€ 2h 6pers													9h
 Atelier parents/enfants Les chichis et pâte à tartiner chocolat-noisette 6pers 55€ 2h			10h				10h						
 Buche pâtissière de Noël « Mousseline Chocolat éclat de noisette Azelia – biscuit croustillant meringuée » 69€ 2h 6pers													11h30
 Buche de Noël « My son » Mousse pleine myrtille-framboise péi biscuit citron vert-combava 69€ 2h 6pers													13h30
 Buche de Noël « Cindy power » Mousse Letchi-fraise gingembre 69€ 2h 6pers													15h30
 Les Viennoiseries et biscuits et de voyage 110€ 4H 6pers												13h	
 Les macarons framboise et chocolat 69€ 2H30 6pers	10h			10h							13h		
 Les pâtes tagliatelle fraîches et son pesto péi 69€ 2h		14h											
 « Le Menu » les gnocchis de patate douce et la farce créole de volaille 69h 2h 6pers		11h						14h					

Pass loisir accepté Tous les ateliers sont accessibles aux enfants ☎ 06.92.16.67.01

Formation HACCP - Team building culinaire pour C.S.E

Cette année, prenez de l'avance et apprenez à réaliser votre bûche de fêtes.