


# Planning des cours de Cuisine & Pâtisserie Juillet & Aout 2017



Mardi 18 Juillet	14h00-16h00	35€	Macarons Noisette Citron
Jeudi 20 Juillet	14h00-15h00	12€	Petits Commis Cookies aux 3 chocolats
Mardi 25 Juillet	14h00-16h00	35€	<i>Apéritif salé</i>
Jeudi 27 Juillet	14h00-16h00	35€	Macarons Caramel Chocolat 
Mardi 1 Aout	14h00-15h00	12€	Petits commis 7-13 ans Tarte au citron meringuée
Jeudi 3 Aout	14h00-16h00	35€	<i>Mignardises sucrées</i>
Mardi 8 Aout	14h00-16h00	35€	Macarons Framboise Pistache

Jeudi 10 Aout	14h00-15h00	12€	Petits commis 7-13 ans Madeleine et mousse au chocolat
Jeudi 17 Aout	14h00-16h00	35€	Macarons Spéculos Vanille
Mardi 22 Aout	14h00-15h00	12€	Petits commis 7-13 ans Brownies au chocolat
Jeudi 24 Aout	14h00-16h00	35€	<i>Apéritif salé</i>



Pour vos apéritifs  
Pensez  
à nos petites pièces  
Salées & Sucrées

Renseignez-vous vite !



\*Toute annulation doit intervenir au Minimum 4 jours avant **la date du cours.**

\*Les conditions de ventes pour les cours de cuisine sont disponibles

En magasin ou sur [www.chaumontet.com](http://www.chaumontet.com)