

Planning prévisionnel des cours début 2017

Version
déc 2016

Attention : Ces dates peuvent exceptionnellement être modifiées

Dates en janvier				février				mars				avril			
lun	mar	vend	sam	lun	mar	vend	sam	lun	mar	vend	sam	lun	mar	vend	sam
14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h
										3					
				10 à 18h											
			21											7 à 18h	
		20		13											15
											11				
												1er			
												10			8
							11								
															22
									10 à 18h						

Les Thématiques

Macarons (avec ou sans Mister T)
 Apéritif dinatoire
 Apéritif dinatoire (tome 2)
 Café gourmand (tome 2)
 Autour du chocolat (nouveau)
 Desserts de Pâques (nouveau)
 Pâte à choux (nouveau)
 Pain, pitas, fougasses, fouaces ...
 Réussir ses brioches
 Pâtes fraîches

p'tits chefs (vacances scolaires)

Galettes des Rois sam 14 janvier	Pizzas mercredi 15 février		Pâtisserie 12 et 19 avril
----------------------------------	----------------------------	--	---------------------------

Les menus

Menu de saison pour tous

10h	18h	18h	10h												
30			28				4								

Cuisine de saison avec Mister T.

Cuisine des familles avec Mister T
 Cuisine vapeur avec Mister T (nouveau)
 Cuisine avec Mister T (nouveau)
 Cuisine légère avec Mister T

14h	20h	20h	14h												
					7										
					28										
								13	21	17	18				
													4		

NB : Les réservations ouvrent au début du mois précédant le cours

Pour recevoir les informations sur les modifications de planning et les places disponibles, inscrivez vous à la newsletter (en haut à gauche de la page d'accueil)