

# Planning prévisionnel des cours début 2018

Version  
déc 2017

Les numéros dans les cases représentent les dates

Des modifications exceptionnelles sont possibles

## Les Thématiques

Vive la Galette ! (nouveau Idéal tandem)

Tout Chocolat

Apéritif dinatoire

Apéritif dinatoire ( tome 2)

Café gourmand

Café gourmand ( tome 2)

Macarons (avec ou sans Mister T)

Gateau de Pâques

Burgers & Co (idéal tandem)

Pain, pitas, fougasses, fouaces ...

Réussir ses brioches

Pâtes fraîches Italiennes

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
			13												
		19													
											10				
							10			30 à 18h					
							17								
														20	
															14
											24				
										9					
			20												
															21
										23					

**P'tits chefs** (vacances scolaires)

Vive la galette - mercredi 3 janvier								Pâtisserie - mercredi 7 mars								
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

## Les menus

Menu de saison pour tous

Menu St Valentin (Spécial homme)

Menu St Valentin (Spécial couple)

10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h
			27	19							17			6	
						9									
						16									

**Cuisine de saison avec Mister T.**

Cuisine d'hiver avec Mister T

Cuisine des familles avec Mister T

Cuisine vapeur avec Mister T

Cuisine légère avec Mister T

Cuisine du monde Mister T (nouveau)

14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h
					6										
					20										
									13						
													10		
												23		27	28

