

Planning automne 2019

Version 1er nov. 2019

Dates en septembre				octobre				novembre				décembre			
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

Les Thématiques

- Macarons
- Café gourmand 2
- Burgers & Co
- le Siphon
- Apéritif dinatoire
- Apéritif dinatoire 2
- Apéritif de fête
- Brioche et briochettes
- Buches de Noël
- Votre foie gras pour Noël
- Chocolats faciles

							12								
			28												
				4 à 18h											
										29					
				18 à 18h							9				
		20 à 18h													
							19					16		6	
														20	
											30				14

p'tits chefs (vacances scolaires)

- Les cupcakes
- Buches faciles
- Galette des Rois

				mercredi 23 octobre à 14h													
													mercredi 18 décembre à 14h				
														samedi 4 janvier à 14h			

Les menus

- Tapas et plancha
- Menu de saison

10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h
				7		11	5								

Cuisine de saison avec Mister T

- Cuisine vapeur
- Apéro dinatoire TM
- Cuisine d'automne
- Menu de fête 2019 (nouveau)
- Cadeaux gourmands (nouveau)

14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h
									5						
	24														
					15										
								25	19 et 26	15 et 22	16 et 23				
												2	10		

N.B. : Les dates peuvent être exceptionnellement soumises à modification.

Les tandems (1 enfant + 1 adulte) peuvent se faire sur tous les thèmes et menus de saison.

Les réservations ouvrent mois après mois. Les réservations pour les cours d'octobre ouvrent début septembre, début octobre pour novembre ...