

Planning prévisionnel des cours début 2020

Version
déc 2019

Les numéros dans les cases représentent les dates

	Dates en janvier				février				mars				avril			
	lun	mar	vend	sam	lun	mar	vend	sam	lun	mar	vend	sam	lun	mar	vend	sam
	14h	20h	18h	14h	14h	20h	18h	14h	14h	20h	18h	14h	14h	20h	20h	14h
Vive la Galette ! (Idéal tandem)				11												
Apéritif dinatoire d'hiver (nouveau)				18			7									
Apéritif dinatoire de printemps (nv)											20					
Café gourmand							8			13 à 20h						
Macarons (avec ou sans Mister T)												7				
Entremets pâtisseries												21				
Burgers & Co (idéal tandem)			24													
Sushis & Co (nouveau)										6						
Le pain ou les brioches				25												
Le pain au levain (nouveau)												14				
En famille ou entre amis, Privatisez un cours (6 personnes et plus)															Dispo	Dispo

P'tits chefs (vacances scolaires)

Vive la galette samedi 4 janvier à 14h	Petit déjeuner du dimanche le mercredi 19 février à 14h		Pizzas le mercredi 15 avril à 10h "Café gourmand" le mercredi 22 avril à 14h
----------------------------------------	---------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------

Les menus

	10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h	10h	18h	18h	10h
Menu de saison pour tous					3			1er								
Menu St Valentin (Spécial couple)							14									

Cuisine de saison avec Mister T.

	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h	14h	20h	20h	14h
Cuisine vapeur avec Mister T		21														
Cuisinons les légumineuses avec MT						11										
Cuisine du monde avec Mister T									10							
Cuisine saine avec Mister T														7		

A savoir : Les cours ouvrent à la réservation le 1er de chaque mois pour le mois suivant

Des modifications exceptionnelles du planning prévisionnel sont possibles