



PLANNING ATELIERS CULINAIRES

Adultes et enfants (4 à 14 ans)

SAINT GENIX/GUIERS

Réservation au 0658862167
LesAteliersdeBernadette.fr
bernagenin.diete@gmail.com

La diététique au quotidien

<i>Date</i>	<i>Thème et plats réalisés « spécial fêtes »</i>	<i>Prix/ pers.</i>
Samedi 8 décembre de 9h30 à 11h30 * et 9h30 à 12h30	Atelier spécial « chocolat de Noël » Truffes, mendiants, orangettes, croustillant praliné aux amandes caramélisées , fourrés à la ganache...	35 €
Samedi 15 décembre de 9h30 à 11h30 * et 9h30 à 12h30	Atelier spécial « pain d'épices » Nonettes à l'orange, pain d'épices au chocolat et pain d'épices moelleux aux amandes.	35 €
Samedi 22 décembre de 9h30 à 12h30	Atelier buche de Noël saine et délicieuse Buche de Noël aux marrons Buche de Noël à la mousse de fruits de rouges	35 €
	Atelier culinaire récréatif	
Mercredi 5 décembre de 14h00 à 16h00 environ	Pizzas et smoothie	25€
Mercredi 19 décembre de 14h00 à 16h00 environ	Paris Brest et chocolats de Noël	25€
	Ateliers Enfants Vacances de Noël 2018	
Jeudi 27 décembre de 14h00 à 17h00	Sablés au citron et crème anglaise	30€
Vendredi 28 décembre de 10h00 à 12h30	Lasagnes maison et roses feuilletés aux pommes	30€
Jeudi 3 janvier 2019 de 14h00 à 17h00	Galette des rois au chocolat	30€
Vendredi 4 janvier 2019 de 10h00 à 12h30	Galette des rois à la framboise	30€
Samedi 5 janvier 2019 de 14h00 à 16h30	Pain viennois aux pépites de chocolat et verrines aux trois chocolats	30€

* **Atelier enfants : 25€ (2 heures) Atelier 1parent/ 1 enfant : 50€.**

Paiement en chèque ou en espèces. Carte de fidélité (6 ème atelier offert).

Goûter offert et prêt du tablier.

Renseignements et réservations au 06 58 86 21 67

Anniversaires ou autres occasions : pensez offrir des bons cadeaux !!!

Bonnes fêtes de fin d'année