



Programme des ateliers de pâtisserie 1^{er} trimestre 2020

samedi 11 janvier	14h00-16h30	Atelier Macarons caramel chocolat
samedi 25 janvier	14h00-16h30	Atelier Tarte citron meringuée
samedi 01 février	14h00-16h30	Atelier Paris-Brest
samedi 08 février	14h00-16h30	Atelier Tarte gourmande pommes caramel
samedi 15 février	10h30 12h30	Atelier enfants : Je réalise une trilogie de dessert autour du chocolat
samedi 07 mars	14h00-16h30	Atelier Macarons aux deux citrons
samedi 14 mars	14h00-16h30	Atelier Tarte chocolat design
samedi 21 mars	14h00-16h30	Atelier Tarte dulcey passion
samedi 04 avril	10h00-12h30	Atelier Chocolat : Mes chocolats et mon montage de Pâques

PRATIQUE

Tarif des cours adulte : 50€. Tarif des cours enfants : 35€

Nos cours sont prodigués dans notre cuisine d'application au 03 rue de l'Intendant de Levignen à Falaise.
Les réservations se font par téléphone ou en boutique au 21 rue de la Pelleterie à Falaise.
Possibilité de pré-réserver par téléphone votre cours pendant 15 jours.
La réservation sera définitive à réception de votre règlement.
La réservation est définitive, aucun remboursement.



Le plaisir de
CRÉER,
l'occasion de
PARTAGER

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
CHAPUIS
SANDRINE & PÉRI