

# PROGRAMME ATELIER du 104 Année 2022/2023



## 1<sup>er</sup> trimestre : 11 cours

Jeudi	
15/09	Gâteaux surprises
29/09	Pâtes de fruits/fruits séchés
06/10	English cooking
13/10	Le pain
20/10	Halloween – un menu monstrueux
VACANCES	
10/11	Les soupes
17/11	Les épices
24/11	Le pain
01/12	Bredele alsaciens
08/12	Chocolats, mendiants...
15/12	Bûche

## 2<sup>e</sup> trimestre : 13 cours

Jeudi	
05/01	Fête des rois La pâte feuilletée
12/01	Les colorants... naturels : pâte d'amande et glaçage
Un jeudi qui saute	<del>Pas cours le 19/01</del>
26/01	Brioche « chinois » aux pépites (ref au nouvel an chinois 22/01 )
02/02	Les crêpes (Chandeleur le 02/02) & pâtes à tartiner
09/02	Tarte aux légumes
16/02	Les beignets (Mardi Gras 21/02)
VACANCES	
09/03	Beurre, yaourt, fromage
16/03	Les pâtes

## Débutants 7-10/11 ans Tous les jeudis 17h-18h45

### TARIFS :

21 € le cours d'1h45 goûter inclus.

98 € les 5 cours.

Tarif à l'année : 570 € à l'année pour les 30 cours, soit 57€/mois sur 10 mois.

Tel : 06 52 78 11 45

23/03	Les sushis
30/03	Pains fantaisie
06/04	Chocolats ! ( Pâques 09/04)
13/04	Viande mijotée : l'agneau de printemps
20/04	Les madeleines & pâtes jaunes
VACANCES	

## 3<sup>e</sup> trimestre : 6 cours

Jeudi	
11/05	Les graines et oléagineux, laits végétaux...
Pont ascension	
25/05	Fête des boulangers
01/06	Petites crèmes au four
08/06	Clafoutis
15/06	Smoothie et sculpture sur fruit
22/06	Pique-nique au jardin, esquimaux maison
VACANCES	