Bonjour,

je serai ravie de vous accueillir pour un cours de cuisine à cette occasion.

Je peux vous proposer plusieurs thèmes.

Ceux qui sont les plus appréciés sont cupcakes et apéritif dînatoire.

Sinon, nous pouvons préparer un menu complet (3 amuse-bouches, wok de légumes, gambas à la coriandre, un dessert de saison), ou bien un menu thaie , ...

Pour les cupcakes, c'est un atelier très ludique. Nous utilisons principalement des produits bio et les recettes sont les plus saines possibles (pas de crème au beurre !), chacun repart avec 4 cupcakes dont un salé. Pour décorer, différents toppings sont utilisés (préparés sur place) et vous avez à votre disposition une foultitude de décorations sucrées et salées.

Pour l'apéritif dînatoire, vous préparez 5 pièces différentes (une bouchée salée, une verrine, un velouté, ...différentes techniques, saveurs et textures).

Un café gourmand vous est offert à l'arrivée et un thé (chaud ou glacé) est servi en milieu de cours.

Pour ce qui concerne les tarifs, un cours est à 65 euros par personne et pour le cas où, vous souhaitez une mise à disposition du jardin ou de l'atelier pour le temps de la dégustation (environ 3 heures supplémentaires), il vous sera demandé 20 euros supplémentaires par personne.

L'atelier peut accueillir une quinzaine de personnes et **se privatise pour 6 personnes minimum.**

Il se situe à Fréjus, vers Marcel et fils, accès et parking facile (et gratuit).

Afin de réserver, il sera nécessaire d'envoyer un chèque de caution dont la somme représente l'ensemble de la prestation. Tout désistement une semaine avant la date prévue sera facturé.

Je reste à votre entière disposition pour de plus amples renseignements, n'hésitez pas à me joindre,