



IFI03 vous propose d'apprendre à confectionner vos propres mets !

**Différents thèmes abordés : Bûches de Noël, petits fours sucrés, foie gras...
Programme complet au dos.**



Royal Chocolat (ou trianon)	16 novembre 2023
Bûche de Noël classique	23 novembre 2023
Bûche de Noël élaborée	7 décembre 2023
Bûche de Noël élaborée	21 décembre 2023
Galettes des rois	11 janvier 2024
Succès Praliné	25 janvier 2024
Pâte à choux (débutant)	8 février 2024
Forêt Noire	29 février 2024
Entremets 3 chocolats	7 mars 2024
Chocolats de Pâques	28 mars 2024
Paris-Brest	11 avril 2024
Macarons	25 avril 2024
Millefeuilles vanille	16 mai 2024
Tarte Citron Meringuée	30 mai 2024
Tutti Frutti ou fraisier	20 juin 2024



Tous nos cours de pâtisserie seront au tarif de **60€**. Vous repartez avec vos créations et recettes. Les ateliers auront lieu les :

Jeudis à 17H30

**Au laboratoire de pâtisserie d'I.F.I. 03
11 Route de Paris—03000 AVERMES**



Inscriptions auprès de Cécile

Par téléphone : 04 70 35 14 96

E-mail : c.meunier@ifi03.com

Nouveau cette année !!

Pour récompenser votre fidélité,

5€ de réduction à partir du 5ème atelier réservé