

Daily des Saveurs

PLANNING COURS DE CUISINE 2025 (sous réserve de modification)

01 février : Le rendez vous des amoureux (entrée+plat+ dessert) **COMPLET**

08 mars : Spécial cocktail dînatoire (ensemble de mignardises) **COMPLET**

26 avril : Le printemps est au rendez vous (entrée+plat+ dessert) **COMPLET**

7 juin : Le soleil dans les assiettes (entrée+plat+ dessert) **COMPLET**

06 septembre : Gourmandises sucrées (3 desserts différents) **RESTE 1 PLACE**

25 octobre : Couleurs d'automne (entrée+plat+ dessert) **RESTE 1 PLACE**

22 novembre: Repas de fête revisité (entrée+plat+ dessert) **COMPLET**

DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

Le cours dure une après midi complète

Les apprentis cuisiniers repartent avec leurs créations pour 4 personnes et les recettes pour les reproduire à la maison

Formule traditionnelle : Entrée, plat et dessert

Formule sucrée : 3 desserts différents

Formule cocktail dînatoire : Ensemble de mignardises salées et sucrées

Tarif : 90 euros le cours

38 rue Charles de Gaulle 88200 Remiremont - 03.54.80.94.55