



## Cours pâtisserie à 90€ de Atelier Briant Gourmand

Délice aux fraises, mangue, biscuit meringué amandes et pistaches coulis de myrtilles.

ou

Biscuit au chocolat, abricots au sirop érable, coupeau de pêches jaunes, coulis de framboises basilic.

ou

Sablé breton rouge, compotée ananas cardamome, copeaux de grany, coulis de mangue au curry.

Cours de pâtisserie 3h00 environ.

Cours de cuisine pour 1 ou 2 personnes.

1 recette pâtisserie au choix 6 entremets préparés.

Frais de déplacement hors cub Brestoïse de 90cts du km.