



Cours pâtisserie à 95€ de Atelier Briant Gourmand

Délice aux fraises de 2 façons, cerises, biscuit meringué amandes et pistaches coulis de myrtilles.

ou

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

ou

Sablé breton 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 12 entremets individuels préparés.

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