



Cours de pâtisserie douceur de petits fours 85€ Atelier Briant Gourmand

Petits t'y son aux nashis et noix de coco fraîche. x10

Moelleux farine de châtaigne et sirop érable fumé.x10

Florentin au chocolat de Tanzanie.x10

Financiers pistaches gré de cacao.x10

Ballotines chocolat de Madagascar passion.x10

Mini cookie noix de pécan miel de Tahiti .x10

Petits cakes maïs myrtilles et sirop érable boréale graines sarrasins.x10

Mini trou mad au miel breton.x10

Mini macarons cacao sarrasins.x10

3 recettes au choix

Cours de pâtisserie 2h30 environ.

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