SAM 18 JAN

LA FORÊT-NOIRE

par Michel Morand
TARIF : 29 €/personne
HORAIRES : 10h00 à 12h30 ou 14h00 à 16h30

AU PROGRAMME :
– Génoise chocolat, mousse madame griottines et décor copeaux de chocolat.

SAM 01 FÉV

LES POISSONS FUMÉS, TRAVAIL AUTOUR DES BEURRES

par Léo Fafournoux
TARIF : 49 €/personne
HORAIRES : 15h00 à 18h00

AU PROGRAMME :
- L'omble fumé, beurre herbacé ;
- Cru et cuit et fumé de truite en salade, mayonnaise au raifort.

SAM 08 FÉV

CAKE CITRON & CAKE AUX FRUITS CONFITS

par Michel Morand
TARIF : 29 €/personne
HORAIRES : 10h00 à 12h30 ou 14h00 à 16h30

AU PROGRAMME :
- Réaliser et cuir un appareil à cake et son glacage.

SAM 22 FÉV

PETITS FOURS SALÉS

par Michel Morand
TARIF : 29 €/personne
HORAIRES : 10h00 à 12h30 ou 14h00 à 16h30

AU PROGRAMME :
- Pâté Lorrain, allumettes aux fromages, roulés aux saucisses et minis pizzas.

Partenaire Maison à Vivre, commande et livraison gratuite en magasin.
Catalogue en ligne
WWW.DUCOTEDECHEZFANNY.FR

Retrouvez notre magasin de destockage de coutellerie
Centre ville - 2 rue Terrasse - THIERS

Les Ateliers de cuisine

Nos ateliers de cuisine ont lieu dans un environnement décontracté ou vous bénéficierez de l'expérience unique, de notre équipe d'experts. Une dégustation culinaire cloturera l'atelier.

Nous privilégions les ateliers en petit groupe (8 maxi) afin que chacun de nos participants puissent bénéficier d'une attention soutenue. Possibilité de privatiser le cours, pour un anniversaire, un enterrement de vie de jeune fille etc...

Vous souhaitez offrir une carte cadeau d'un atelier ? Elle est disponible à la caisse de votre magasin. Sans limite de validitée, elle laisse à votre invité la liberté de réserver l'atelier de son choix.

Détails et inscription sur les cours au 04 73 94 74 09 ou sur notre site internet www.ducotedechezfanny.fr

Attention : le programme peut etre soumis à modification en fonction du nombre de participants. Pour tout désistement, vous devez nous contacter au minimum 72h à l'avance, sinon le cours vous sera facturé.

DU CÔTÉ DE CHEZ Fanny
31 Ave du G. de Gaulle - 63300 Thiers
(Parking Aldi) - Tél. 04 73 94 74 09

Les Ateliers de Fanny 2024

DU CÔTÉ DE CHEZ Fanny
WWW.DUCOTEDECHEZFANNY.FR
facebook.com/ducotedechezfanny

SAM 10 FÉV

MILLEFEUILLES & PALMIERS

par Michel Morand
TARIF : 29 €/personne
HORAIRES : 10h00 à 12h30 ou 14h00 à 16h30

AU PROGRAMME :
- Réalisation du millefeuille classique, feuilletage, crème et assemblage.

SAM 24 FÉV

LE CHOUX SOUS TOUTES SES FORMES & LES TRUITES DE NOS RUISSEAUX

par Léo Fafournoux
TARIF : 49 €/personne
HORAIRES : 15h00 à 18h00

AU PROGRAMME :
- Tartare de truite, salade de choux (rouge, vert, blanc) ;
- Travaille autour des choux, truite confite et beurre blanc herbacé.

SAM 09 MAR

CHOUX CHANTILLY & PARIS-BREST

par Michel Morand
TARIF : 29 €/personne
HORAIRES : 10h00 à 12h30 ou 14h00 à 16h30

AU PROGRAMME :
- Réalisation de la pâte à choux, chantilly et crème pralinée.

SAM 16 MAR

LA VOLAILLE AOP DU BOURBONNAIS, TRAVAIL AUTOUR DU « FUMÉ »

par Léo Fafournoux
TARIF : 49 €/personne
HORAIRES : 15h00 à 18h00

AU PROGRAMME :
- La volaille sautée, bouillon « teriyaki » ;
- Ballottine de volailles, purée de betterave fumée.

SAM 23 MAR

MOULAGE & FRITURES DE PÂQUES

par Michel Morand
TARIF : 39 €/personne
HORAIRES : 10h00 à 12h30 ou 14h00 à 16h30

AU PROGRAMME :
- Réalisation des œufs et de la friture.