



Les cours de

# Cuisine

by

  
Pau'Ligne

# Un lieu unique & chaleureux

Je suis Pauline, une diététicienne nutritionniste gourmande et passionnée !

Après un changement de carrière à 360 degrés, je me suis installée en janvier 2022, pour accompagner mes patients à atteindre leurs objectifs nutritionnels, avec écoute et bienveillance. J'ai su tirer profit de ma propre expérience mais également des connaissances acquises lors de mon cursus, pour rendre la nutrition accessible à tous et ainsi combattre les nombreuses idées reçues.



Quelques mois plus tard, le chalet était fin prêt à accueillir mes premiers cours !

Je me suis fixée comme missions de transmettre mon amour du fait maison, communiquer mes secrets qui feront la différence et désacraliser des recettes qui semblent si compliquées, tout ça dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Ils sont destinées aux débutants comme aux confirmés, adultes et enfants.

Un prix tout compris et accessible à tous !

Il est également possible de privatiser un cours à partir de 4 personnes, à la date, à l'heure et sur le thème de votre choix.

Une formule anniversaire est également disponible !

**46 Ter rue de Ste marie  
25260 Lougres  
06.73.91.65.12**

# SEPTEMBRE

Tarif  
unique  
40€

**Jeudi 4 septembre à 17h - Samedi 13 septembre à 14h**



**Adulte**

**Apéritif asiatique**

Sushis balls - Rouleaux de printemps  
Gyozas aux crevettes - Nems au poulet

**Mercredi 10 septembre à 14h - Samedi 20 septembre à 14h**



**Parent Enfant**

Tartelettes saumon fromage frais  
Tarte filo courgette chèvre  
Tigrés au chocolat

**Jeudi 11 septembre à 17h - Mercredi 24 septembre à 18h**



**Adulte**

**“Les adultes veulent faire comme les enfants”**

Kebab maison - Cordon bleu  
Brioche tressée au chocolat

**Jeudi 18 septembre à 17h - Vendredi 19 septembre à 18h**



**Adulte**

**Cours surprise !**

Une recette sucrée & une recette salée



Plus d'infos & réservation en flashant ce QR code



★ ★ ☆ = Difficulté

# OCTOBRE

Tarif  
unique  
40€

Jeudi 2 octobre à 17h



## Adulte - Apéritif asiatique

Sushis balls - Rouleaux de printemps  
Gyozas aux crevettes - Nems au poulet



Samedi 4 octobre à 14h



## Adulte - Tartelettes

Saumon fromage frais - Spirales de légumes  
Chocolat pécan - Pomme caramel



Mercredi 8 octobre à 14h - Mercredi 22 octobre à 14h

- Samedi 25 octobre à 14h



## Parent -Enfant Halloween

Pizzas balls citrouille  
Flan pistache Frankenstein - Potion magique



Samedi 11 octobre à 14h - Samedi 18 octobre à 14h



## Adulte - Number cake

Tropézienne vanille fruits rouges  
Tarte sablée vanille fruits de saison



Vendredi 17 octobre à 18h



## Adulte - Recettes alsaciennes

Bretz burger  
Strudel aux pommes



Jeudi 23 octobre à 17h - Jeudi 30 octobre à 18h



## Adulte - Halloween

Macarons fantôme à la fraise  
Forêt noire



Plus d'infos & réservation en flashant ce QR code

★ ★ ★ = Difficulté

