

















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

NOVEMBRE

Tarif unique 40€

Jeudi 5 novembre à 18h




Adulte - Pièces cocktails
Macarons foie gras - Mauricettes
Ballotine de volaile sur crackers
Tomate d'amour sur comté




Samedi 21 novembre à 14h



Adulte
Pain polaire surprise - diverses garnitures
Bûche roulée chocolat noisette



Jeudi 12 novembre à 17h - Mardi 24 novembre à 18h



Adulte - Bûche façn charlotte
Biscuit à la cuillère - Mousse poire
Insert caramel beurre salé - Croustillant cacahuètes

Mercredi 18 novembre à 14h




Parent - Enfant
Maneles lardons comté
Tartelettes saumon avocat
Cupcakes coco framboise



= Difficulté

Plus d'infos & réservation en flashant ce QR code

DÉCEMBRE

Tarif unique 40€

Mercredi 2 décembre à 17h - Jeudi 10 décembre à 18h




Adulte - Pièces cocktails
Macarons foie gras - Mauricettes
Ballotine de volaille sur crackers
Tomate d'amour sur comté




Mercredi 16 décembre à 14h - Mercredi 30 décembre à 14h




Parent enfant
Brownies sapins - Sablés décorés à la confiture
Sablés bonhommes pain d'épices



Jeudi 17 décembre à 17h - Samedi 19 décembre à 14h



Adulte - Buchettes red velvet
Biscuit red velvet - Mousse vanille
Insert fruits rouges - Croustillant pistaches

= Difficulté

Plus d'infos & réservation en flashant ce QR code