



Les cours de

Cuisine

by



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€

Mardi 1er septembre à 17h - Jeudi 24 septembre à 18h



Adulte - Batch cooking - 5 repas pour 1 personne

Quiche poireaux bacon - Lasagnes aux légumes et boeuf
Ratatouille et escalope panée - Salades de butternut feta
Cassiolette crevettes et poireaux



Jeudi 3 septembre à 18h - Vendredi 18 septembre à 17h



Adulte

Assortiment de tartes flambées
Religieuse exotique

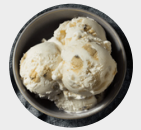


Samedi 12 septembre à 14h - Mercredi 23 septembre à 14h



Parent - Enfant

Smiley pomme de terre carotte
Nuggets poulet brocolis - Glace cookie dough



Samedi 19 septembre à 14h - Samedi 26 septembre à 14h



Adulte

Tartelettes choco pécan
Choux aux agrumes



★ ★ ★ = Difficulté

Plus d'infos & réservation en flashant ce QR code



OCTOBRE

Tarif
unique
40€

Jeudi 1er octobre à 17h - Mercredi 7 octobre à 18h



Adulte

Bowl aux boulettes de saumon
Brookie

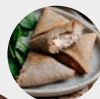


Vendredi 2 octobre à 18h - Jeudi 15 octobre à 17h



Adulte

Muffins foccacias - Samosas de galettes de sarrasin
Cookies gourmands rouges - Cookies cups

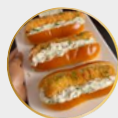


Mercredi 14 octobre à 18h



Adulte

Hot dog de la mer
Tirami'chou



Samedi 24 octobre à 14h



Adulte

St Honoré individuels
(Pâte sablée, choux, caramel, crème patissière, chantilly)



Mercredi 28 octobre à 14h - Samedi 31 octobre à 14h



Parent Enfant - Halloween

Burgers de galettes de butternut
Tartelettes monstres aux fraises
Biscuits doubles araignées



★ ★ ★ = Difficulté

Plus d'infos & réservation en flashant ce QR code

