



Programme cours de desserts

Session : 1 janvier au 30 juin 2010

La meringue

- Merveilleux praliné aux éclats de caramel.
- Meringué praliné aux noisettes caramélisées.

La pâte feuilletée

- Carré glacé à la crème pâtissière vanille et chocolat.
- Petit feuilleté vanille chocolat.

Les macarons

- Grand macaron à la fleur d'oranger.
- Macaron au confit d'oranges en chantilly.

La frangipane

- Frangipane aux ananas à la tropicale.
- Charlotte à la frangipane et aux ananas.

Ch'ti desserts

- Tart' a chuc et aux chicons.
- Y'a un chicon su'ch terri.

Chocolat

- Mousse au chocolat au craquant de noix sur sablée.
- Petits sablés au craquant de noix et mousse au chocolat.

La pâte d'amandes

- Bonbons de pâte d'amandes aux Secrets Sucrés.
- Rose à pâte d'amandes aux Secrets Sucrés.

La pâte à choux

- Paris Brest aux framboises et au fondant.
- Petits choux aux framboises sur nappage à l'anglaise.

Renseignements Réservations -03.21.62.00.82 - 03.21.27.09.52 - 06.76.63.51.86

Prix indicatif par cours : 55€ (prix dégressifs) - 2 desserts par cours - durée : 2h30

CHEQUE CADEAU DISPONIBLE Plus d'infos sur www.mariejose.com

ou sur <http://secrets-sucres.over-blog.com/>

Organisme de formation SECRETS SUCRES

121 rue Henri Cadot - 62700 - BRUAY LA BUISSIERE - FRANCE-

Tel : 06.76.63.51.86

SARL au capital de 7600€ - RC38104994 - APE 1071D - TVA fr 683810499400038 SIRET 38104699400038

"enregistré sous le numéro 31 62 02089 62 auprès du préfet de la région du Nord-Pas de Calais

"Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat"

Dates des cours de desserts

Chaque mercredi et jeudi de 15h00 à 17h30

Du 1 janvier au 30 juin 2010

Thèmes de cours	mercredi	jeudi
La meringue	6 janvier 21 avril 16 juin	4 février 4 mars 20 mai
La pâte feuilletée	3 février 10 mars 19 mai	7 janvier 15 avril 17 juin
Les macarons	13 janvier 26 mai 23 juin	18 février 11 mars 22 avril
La frangipane	17 février 17 mars 28 avril	14 janvier 27 mai 24 juin
Ch'ti desserts	20 janvier 2 juin	18 mars 29 avril
Le chocolat	24 février 7 avril 5 mai	21 janvier 3 juin 30 juin
La pâte d'amandes	27 janvier 9 juin	25 février 8 avril 6 mai
La pâte à choux	3 mars 14 avril 12 mai	28 janvier 10 juin

Cours SPECIAL PAQUES
mercredi 24 mars et jeudi 25 mars

75€00 par personne- 15h00 18h00

Tout savoir sur les cours de desserts

<http://secrets-sucres.over-blog.com/>

ORGANISME DE FORMATION SOUMIS AU CONTRÔLE DE
LA DIRECTION REGIONAL DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE DU NORD PAS DE CALAIS

