


<u>Cours pâtisserie à 95€ de Atelier Briant Gourmand</u>

<u>12 gâteaux individuels par recette</u>

Délice clémentines combavas sur biscuit cacao pistaches .

ou

Intense de 3 chocolats du monde glaçage miroir sur biscuit sablé breton au sarrasin.

ou

Douceur d'hiver Mangue et passion sur biscuit noix de pécan glaçage hibiscus et fruits rouges

ou

Biscuits amandes meringué crème mascarpone duo de citrons éclat de fruits rouges.

Service est compris 3h00 environ.

Cours de cuisine pour 1 personnes.

Frais de déplacement hors cub Brestoise de 1,10cts du km.