

# Planning des cours de cuisine & Pâtisserie Septembre & Octobre



Mercredi 11 Septembre	14h30 15h30	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Tartelette Noisette & Gianduja
Mercredi 11 Septembre	16h00 17h00	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Tartelette Noisette & Gianduja
Samedi 14 Septembre	10h00 12h00	35€	<b>Adulte</b> <b>Spécial Brunch sucré</b> Brioche, Sablé, Moelleux, Verrine noisette
Mercredi 18 Septembre	14h30 15h30	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Verrine caramel & éclats de cookies
Mercredi 18 Septembre	16h00 17h00	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Verrine caramel & éclats de cookies
Samedi 21 Septembre	10h00 12h00	35€	<b>Adulte</b> Mille-Feuilles Poire & chocolat
Mercredi 25 Septembre	14h30 15h30	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Pavlova au chocolat au lait
Mercredi 25 Septembre	16h00 17h00	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Pavlova au chocolat au lait
Samedi 28 Septembre	10h00 12h00	35€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans</b> <b>Spécial Gouter</b> Verrine aux 2 chocolats Madeleine, Brownies
Samedi 28 Septembre	14h00 16h00	35€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans</b> <b>Spécial Gouter</b> Verrine aux 2 chocolats Madeleine, Brownies

Le prochain planning

## Novembre & Décembre

sera disponible à partir du :

**Mardi 9 Octobre 2019**

Recevez le planning en - **Avant-première** -  
en vous abonnant à **notre newsletter** sur  
[WWW.CHAUMONTET.COM](http://WWW.CHAUMONTET.COM)

ou SUIVEZ nous sur les réseaux



Mercredi 2 Octobre	14h30 15h30	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> St Honoré vanille
Mercredi 2 Octobre	16h00 17h00	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> St Honoré vanille
Samedi 5 Octobre	10h00 12h00	35€	<b>Adulte</b> <b>Macarons</b> Caramel Vanille
Samedi 5 Octobre	14h00 16h00	35€	<b>Adulte</b> <b>Macarons</b> Chocolat Noisette
Mercredi 9 Octobre	14h30 15h30	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Brioche & sa pâte à tartiner
Mercredi 9 Octobre	16h00 17h00	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Brioche & sa pâte à tartiner

Les réservations s'effectuent uniquement en magasin ou par téléphone Pas de réservation par mail ou Facebook  
Tous nos cours sont réglables au moment de la réservation en boutique ou en Cb à distance. Nous n'acceptons pas les chèques.  
Toute annulation doit intervenir dans un délai minimum de 4 jours avant le jour du cours, si ce délai n'est pas respecté la perte de la somme versée sera effective



**Nous invitons  
à vous munir  
de Sacs afin de transporter  
vos réalisations**



Samedi 12 Octobre	10h00 12h00	35€	<b>Adulte</b> <b>Classique de la pâtisserie</b> Eclair au chocolat Tarte au citron
Samedi 12 Octobre	14h00 16h00	35€	<b>Adulte</b> <b>Classique de la pâtisserie</b> Eclair au chocolat Tarte au citron
Mercredi 16 Octobre	14h30 15h30	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Cygne en pâte à choux Vanille & caramel
Mercredi 16 Octobre	16h00 17h00	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Cygne en pâte à choux Vanille & caramel
Samedi 19 Octobre	10h00 12h00	35€	<b>Adulte</b> <b>Spécial chocolat</b> Truffe, Tablette, Sucette, Praliné
Samedi 19 Octobre	14h00 16h00	35€	<b>Adulte</b> <b>Spécial chocolat</b> Truffe, Tablette, Sucette, Praliné
Mercredi 23 Octobre	14h30 15h30	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> <b>Spécial Halloween</b>
Mercredi 23 Octobre	16h00 17h00	12€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> <b>Spécial Halloween</b>
Samedi 26 Octobre	10h00 12h00	35€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans</b> <b>Spécial Halloween</b>
Samedi 26 Octobre	14h00 16h00	35€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans</b> <b>Spécial Halloween</b>

Offrez un Bon Cadeau pour des cours de cuisine  
Votre Bon Cadeau est :

**Valable 6 mois** à partir de sa date d'émission.

-utilisable pour des cours de cuisine ou achats en boutique

-Le montant est libre et nominatif

Il n'est pas prolongeable

Nous vous conseillons donc vivement de s'inscrire

Dès réception du bon cadeau afin de profiter

Pleinement de toute l'offre de nos ateliers.



Remercier et  
Fidéliser vos clients,  
ou Fêter un évènement,  
Coffrets personnalisés,  
Créations spécifiques,  
Messages, logotypage ...



N'hésitez pas à nous  
demander conseil !

Le prochain planning  
**Novembre & Décembre 2019**

sera disponible à partir du :

**Mardi 9 Octobre**

en boutique ou sur [www.chaumontet.com](http://www.chaumontet.com)

#### Descriptif de nos cours

##### - Cours « Petits Commis 7 ans & + » :

**Durée 1h00.**

Le cours des Petits Commis est fait pour s'initier à la cuisine salée & sucrée tout en s'amusant.

##### - Cours « Parent Enfant + 7ans » :

**Durée 2h00.**

Un moment de partage et de découverte culinaire avec votre enfant.

Apprenez et réalisez ensemble des recettes Simples & Savoureuses

##### - Cours à thème :

**Durée 2h00.**

Un cours de cuisine ou pâtisserie, un menu à thème  
Dans une ambiance décontractée  
et remporté chez vous.

##### - Privatisation :

Privatisez notre Atelier pour une après-midi  
entre amis. A partir de 8 Personnes

**Délai minimum de 3 mois**

##### **- Enterrement de vie de Célibataire !**

Votre ami (e) se marie ?

Nous vous proposons un enterrement  
de vie de Célibataire Original & Gourmand !  
**Pour 8 à 10 participants et une durée de 2h00.**

##### **- Un anniversaire Gourmand & Original pour les enfants !**

Organisez un anniversaire inoubliable pour votre enfant !  
Choisissez le gâteau d'anniversaire que les enfants  
fabriqueront en atelier. Ils réaliseront des modelages qu'ils  
emporteront à la maison.

**Ce cours est destiné à être dégusté sur place  
Pour 8 participants et une durée de 2h00.**

**Les réservations s'effectuent uniquement en magasin  
ou par téléphone**

**Pas de réservation par mail ou Facebook**

**Tous nos cours sont réglables au moment de la réservation en  
boutique**

**ou en Cb à distance Nous n'acceptons pas les chèques.**

**Toute annulation doit intervenir dans un délai minimum  
de 4 jours avant le jour du cours**

*Les cours*  
CHAUMONTET & co



20 rue Vallon  
74200 Thonon-les-Bains  
tél. 04 50 73 64 47

Du lundi au samedi  
9h-19h (non-stop)

[WWW.CHAUMONTET.COM](http://WWW.CHAUMONTET.COM)