



# Planning des cours de cuisine & Pâtisserie Septembre & Octobre



Mercredi 16 Septembre	14h30 15h30	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Choux vanille dans Une coque au chocolat
Mercredi 16 Septembre	16h00 17h00	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Choux vanille dans Une coque au chocolat
Samedi 19 Septembre	10h00 12h00	38€	<b>Adulte Spécial Pâte à choux</b> Fabrication, dressage, cuisson, crème pâtissière Parfum noisette / chocolat
Samedi 19 Septembre	14h00 16h00	38€	<b>Adulte Spécial Pâte à choux</b> Fabrication, dressage, cuisson, crème pâtissière Parfum noisette / chocolat
Mercredi 23 Septembre	14h30 15h30	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Tarte noisette et chocolat au lait
Mercredi 23 Septembre	16h00 17h00	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Tarte noisette et chocolat au lait
Samedi 26 Septembre	10h00 12h00	38€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans Spécial Gouter</b> Maxi Cookie et Brownies Brioche et Pâte à Tartiner
Samedi 26 Septembre	14h00 16h00	38€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans Spécial Gouter</b> Maxi Cookie et Brownies Brioche et Pâte à Tartiner
Mercredi 30 Septembre	14h30 15h30	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Verrine au caramel et crumble chocolat

Le prochain planning  
**Novembre & Décembre**  
sera disponible à partir du :  
**Mardi 6 Octobre 2020**

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 30 Septembre	16h00 17h00	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Verrine au caramel et crumble chocolat
Samedi 3 Octobre	10h00 12h00	38€	<b>Adulte Macarons</b> Citron Chocolat passion
Samedi 3 Octobre	14h00 16h00	38€	<b>Adulte Macarons</b> Vanille Spéculos
Mercredi 7 Octobre	14h30 15h30	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Entremet Noisette et Meringue
Mercredi 7 Octobre	16h00 17h00	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Entremet Noisette et Meringue
Samedi 10 Octobre	10h00 12h00	38€	<b>Adulte Classique de la pâtisserie</b> Mille-feuille revisité vanille et Praliné

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 10 Octobre	14h00 16h00	38€	<b>Adulte Classique de la pâtisserie</b> Mille-feuille revisité vanille et Praliné
Mercredi 14 Octobre	14h30 15h30	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Eclair Géant chocolat lait et noir
Mercredi 14 Octobre	16h00 17h00	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans</b> Eclair Géant chocolat lait et noir
Samedi 17 Octobre	10h00 12h00	38€	<b>Adulte Spécial chocolat</b> Tablette, Bonbon, Praliné
Samedi 17 Octobre	14h00 16h00	38€	<b>Adulte Spécial chocolat</b> Tablette, Bonbon, Praliné
Mercredi 21 Octobre	14h00 15h00	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans Spécial Halloween</b>
Mercredi 21 Octobre	15h15 16h15	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans Spécial Halloween</b>
Mercredi 21 Octobre	16h30 17h30	14€	<b>Petits Commis 7-13 ans Spécial Halloween</b>
Samedi 24 Octobre	10h00 12h00	38€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans Spécial Halloween</b>
Samedi 24 Octobre	14h00 16h00	38€	<b>Parent-Enfant 7-13 ans Spécial Halloween</b>



**Retrouvez nos fabrications spécial Halloween en boutique dès le jeudi 8 octobre**



**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.

# NOUVEAU !



CHAUMONTET & CO

## CLICK & COLLECT

VISITEZ NOTRE SITE SUR  
[WWW.CHAUMONTET.COM](http://WWW.CHAUMONTET.COM)

### RETROUVEZ TOUT NOTRE UNIVERS

### GOURMAND EN 1 CLICK



NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS RETROUVER  
POUR NOS COURS DE PÂTISSERIE

VOICI LE **GUIDE PRATIQUE**  
POUR LE DÉROULEMENT DE NOS COURS

#### LES BONS GESTES À ADOPTER



**Se laver régulièrement les mains**  
et utiliser la **solution hydroalcoolique**  
à votre disposition



**Utilisation de tabliers jetables,**  
**Matériel à usage personnel**



**Réaménagement** de notre espace pour  
respecter les normes de distanciation



**Veillez-vous munir d'un masque.**  
**Le port est obligatoire** pour les adultes  
et enfants pendant tout le cours



**Nous ne prenons plus de vestiaire**  
Veillez laisser vos affaires dans la  
voiture ou vous munir d'un sac de  
stockage



**Apporter un sac** pour emporter vos  
fabrications

*Les cours*  
CHAUMONTET & Co



*Cuisine & Pâtisserie*

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)