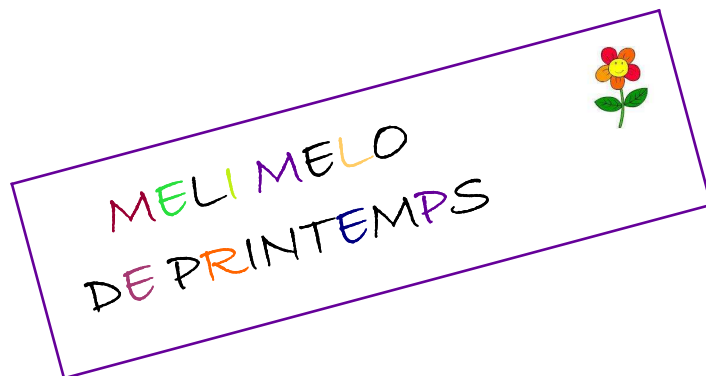


Mardi 21 Février 2012



Pour tous les artisans qui souhaitent réaliser des produits de saison pour l'apéritif, d'un coût peu élevé à partager en famille ou entre amis.

Au cours de cette journée, plusieurs fabrications vont être abordées :

- Pain polenta
- pequenos
- croustillant persillade et provencale
- pain aux fines herbes
- gratiné d'été
- Torsade au chèvre et jambon
- semelle au jambon
- languette

Inscription et lieu du stage:

Maison du Boulanger  
Coutances

02.33.19.05.50

42 € la journée  
repas du midi compris

A partir de 10 H00