



Les cours de

Cuisine

by



Pau'Ligne

Un lieu unique & chaleureux

Je suis Pauline, une diététicienne nutritionniste gourmande et passionnée !

Après un changement de carrière à 360 degrés, je me suis installée en janvier 2022, pour accompagner mes patients à atteindre leurs objectifs nutritionnels, avec écoute et bienveillance. J'ai su tirer profit de ma propre expérience mais également des connaissances acquises lors de mon cursus, pour rendre la nutrition accessible à tous ainsi combattre les nombreuses idées reçues.



Quelques mois plus tard, le chalet était fin prêt à accueillir mes premiers cours ! Je me suis fixée comme missions de transmettre mon amour du fait maison, communiquer mes secrets qui feront la différence et désacraliser des recettes qui semblent si compliquées, tout ça dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Ils sont destinées aux débutants comme aux confirmés, adultes et enfants.

Un prix tout compris et accessible à tous !

**46 Ter rue de Ste marie
25260 Lougres
06.73.91.65.12**

NOVEMBRE

Tarif unique
40€

Samedi 2 novembre à 14h



Samedi 9 novembre à 14h



Adulte

Bûche poire spéculoos

*Biscuit madeleine - croustillant vanille - mousse spéculoos -
comptée de poires - glaçage neutre - poires séchées*

Jeudi 14 novembre à 17h



Jeudi 21 novembre à 17h

Adulte

Bûche choco pécan

*Biscuit pécan - croustillant cookie -
mousse chocolat intense - crémeux pécan - écorce chocolat*



Samedi 16 novembre à 14h



Samedi 30 novembre à 14h



Parent-Enfant

Mannelle comté & noix
Bûche cerf chocolat framboise

Jeudi 28 novembre à 17h

Adulte

Cannellonis (maison) ricotta épinards
Rôti de saumon citron & amandes



Les dates en noires sont directement réservables

Les dates en rouges sont prioritaires pour une entreprise, vous pouvez néanmoins vous inscrire sur la liste d'attente. Des places sont très souvent disponibles.

Plus d'infos sur pau-ligne.com

DÉCEMBRE

Tarif unique
40€

Jeudi 12 décembre à 17h



Lundi 30 décembre à 14h



Adulte - Apéritif festif

*Tartelette tartare de saumon et fromage frais -
Macarons au foie gras - Mousse de betterave au raifort
et fouetté de chèvre - Crème brûlée aux cèpes*

Samedi 14 décembre à 14h



Samedi 21 décembre à 14h

Adulte

Bûche pistache griotte

*Biscuit roulé japonais pistache - croustillant pistache - confit de griottes -
chantilly mascarpone - mendiants aux fruits secs*



Mercredi 18 décembre à 14h



Mardi 31 décembre à 14h



Parent - Enfant

Apéro du nouvel an

*(Base sablée avec diverses garnitures salées)
Cupcakes framboises coco du Père Noël*

Samedi 28 décembre à 14h

Adulte

**Pâté en croûte à la châtaigne
Pain polaire surprise**



Les dates en noires sont directement réservables

Les dates en rouges sont prioritaires pour une entreprise, vous pouvez néanmoins vous inscrire sur la liste d'attente. Des places sont très souvent disponibles.

Plus d'infos sur pau-ligne.com