

ABONNEMENT

Nos formules d'abonnement vous permettent de bénéficier de tarifs avantageux sur les ateliers. Choisissez le type d'abonnement, de 4, 6 ou 8 ateliers, et consommez vos ateliers au gré de vos envies. L'abonnement est personnel et nominatif.

(*) Les formules d'abonnement ne s'applique pas pour les ateliers d'une journée.

FORMULE D'ABONNEMENT - 4 ATELIERS 280 €

FORMULE D'ABONNEMENT - 6 ATELIERS 400 €

FORMULE D'ABONNEMENT - 8 ATELIERS 520 €



OFFRIR UN ATELIER, UN ABONNEMENT



Offrez un atelier, un abonnement à vos amis.

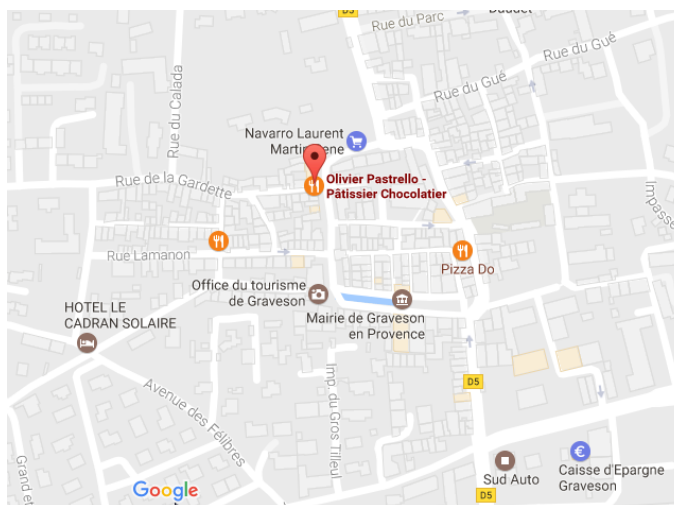
L'heureux bénéficiaire du bon cadeau pourra choisir un ou plusieurs ateliers (abonnement) dans notre calendrier.

Bon cadeau nominatif, valable six mois à compter de la date d'émission.

PAIEMENT EN LIGNE



Sur simple demande nous vous envoyons un lien vous permettant de régler votre inscription par carte bancaire.



Pâtisserie Olivier PASTRELLO

2 rue de la Gardette - 13690 GRAVESON

Tél : 09 52 60 21 30

www.olivierpastrello.fr

<https://www.facebook.com/olivier.pastrello.patissier.chocolatier>

OLIVIER
PASTRELLO

ARTISAN CRÉATEUR

Pâtissier - Chocolatier

**ATELIERS
DE PÂTISSERIE**

2017

2^{EME} SEMESTRE

Les thèmes

LES CLASSIQUES 1/2 journée
Opéra, forêt noire.

MACARONS 1/2 journée
Réalisation macarons à base de chocolat ou de fruits

VIENNOISERIE 1 journée
Croissant, pain au chocolat, brioche, pain au raisin.

AUTOUR DU CITRON 1/2 journée
Réalisation de gourmandises à base de citron

PETITS BISCUITS 1/2 journée
Réalisation d'un assortiment de biscuits

AUTOUR DE LA FRAISE 1/2 journée
Réalisation de gourmandises à base fraise (fraisier, verrine)

CONFISERIE 1/2 journée
Réalisation de caramels, pâte de fruits, guimauve.

GOUTERS 1/2 journée
Réalisation de gouters (madeleine, muffin, financier, ...)

FARANDOLE DES CHOUX 1/2 journée
Réalisation de choux gourmands

GATEAUX DE VOYAGE 1/2 journée
Réalisation de cakes et de moelleux

PETITS BISCUITS DE NOEL 1/2 journée
Réalisation d'un assortiment de biscuits de Noël

BUCHES DE NOEL 1/2 journée
Réalisation de deux bûches de Noël

Calendrier

JUILLET 2017

Mardi 4 14.30-18.00

Farandole des choux

Mercredi 12 18.00-21.30

Gouters

Mercredi 19 14.30-18.00

Macarons

Mercredi 26 18.00-21.30

Autour de la fraise

SEPTEMBRE 2017

Mercredi 6 18.00-21.30

Macarons

Mardi 19 14.30-18.00

Petits biscuits

Mercredi 27 14.30-18.00

Les classiques

NOVEMBRE 2017

Mardi 14 18.00-21.30

Petits biscuits

Mercredi 22 18.00-21.30

Bûche de Noël

Mercredi 29 14.30-18.00

Gouters

AOÛT 2017

Mercredi 2 14.30-18.00

Macarons

Mercredi 9 18.00-21.30

Autour du citron

Mercredi 30 14.30-18.00

Gâteaux de voyage

OCTOBRE 2017

Mercredi 4 18.00-21.30

Farandole des choux

Lundi 9 9.00-17.00

Viennoiserie

Mercredi 25 14.30-18.00

Confiserie

DECEMBRE 2017

Mercredi 6 14.30-18.00

Petits biscuits de Noël

LES ATELIERS

Un après-midi, une soirée, une journée ou plus pour découvrir différents aspects de la pâtisserie. Les macarons, les recettes autour d'un fruit de saison, ne sont que quelques exemples des thématiques sur lesquelles vous pourrez travailler. Et n'hésitez pas à amener vos idées et nous communiquer ce que vous voudriez découvrir.

Après-midi 14h30 à 18h00 - (3h^{1/2} de cours) 75 €

Soirée 18h00 à 21h30 - (3h^{1/2} de cours) 75 €

Journée 9h00 à 17h00 - (7h de cours + pause déjeuner) 150 €



Une question, des difficultés pour choisir un atelier, n'hésitez pas à nous contacter au **09 52 60 21 30** ou vous renseigner directement à la boutique, c'est avec plaisir que nous vous conseillerons.

PRESTATIONS A LA DEMANDE

Vous avez envie de suivre un atelier avec vos proches, vos amis ou vos collègues de travail, il y a forcément une formule pour vous. Nous nous ferons un plaisir de vous proposer une solution.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Pour connaître les dates disponibles vous pouvez nous contacter au **09 52 60 21 30** ou vous renseigner directement à la boutique..

Nous vous enverrons un bulletin d'inscription qui devra nous être retourné, accompagné de votre règlement.

La réservation est effective à réception de celui-ci.

Nous nous réservons le droit d'annuler ou de reporter un cours lorsque le nombre de participant est inférieur à 4 élèves.

Vous pouvez également annuler ou reporter à une date ultérieure votre participation à un atelier de pâtisserie, dans un délai de 10 jours précédant le cours. Dans le cas contraire le paiement de votre atelier restera dû.

Si le jour de l'atelier, vous n'êtes pas en mesure de vous présenter, votre inscription ou votre bon cadeau seront perdus.