

L'IMPOSSIBLE

Une après-midi en cuisine dédiée à la préparation de plats sans gluten, sucrés et salés.

Le mardi 21 juin 2016 le restaurant « l' Impossible » organise un cours de cuisine dédiée à la préparation de plats sans gluten, sucrés et salés.

Si vous êtes intéressés à l'inscription du cours ou peut être à offrir le cours comme cadeau pour la fêtes de mères qui s'approche, voici les détails de comment la journée se déroulera.

HORAIRES : 14h30 – 18h30 -horaires du cours de cuisine
19h00 -Diner dégustation des plats préparés

LES PLATS : Salés : - Le pain sans gluten
- L' hamburger végétalien
- Le pesto au basilic végétale
- La crêpe à la farine de maïs

Sucrés : - La mousse au citron
- Le gâteau à la pistache
- Le croquant au tournesol
- Les biscuits de maïs à l' abricot

Disponibilité maximale de 15 personnes.

Prix : € 70,00 par personne

Pour réservation, veuillez appeler le 0450532036 ou envoyer un mail A l' adresse suivante : info@restaurant-impossible.com