

パン & 料理教室 サロンドファリーヌ

2023年10~12月の予定

開講時間は10:30~13:00です。

	天然酵母パン & 料理クラス
	季節の前菜・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり
10月19日(木) 20日(金) 22日(日) 25日(水)	クラウンパン フランス風ハッシュドビーフ かぼちゃとバルサミコのペンネ
11月16日(木) 17日(金) 19日(日) 22日(水)	トリュフ塩とバターのパン タラの白いブイヤベース
12月20日(水) 21日(木) 22日(金) 24日(日)	ごぼうとフェネルのパン 鶏肉の赤ワイン煮込み サフラン風味のドフィノワ (ポテトのグラタン)


・パンのレッスンは、生地のお持ち帰りがあります。 保冷バックがあると便利です。

<受講料について>

- 「レギュラークラス」・・・3か月単位でお申し込みいただきます。
* 参加費 4,500円 (3回分まとめてお支払いください。)
- 「初めての方」「単発での参加をご希望の方」
* 参加費 4,700円

<キャンセルについて>

前日、当日キャンセルの場合はお電話または メールでお願いします。
キャンセル料は 2,250円です。

<p><お申し込み> パン & 料理教室「サロンドファリーヌ」 三谷良子</p>	<p>Tel. 090-2895-3321 mail: farineryoko@gmail.com https://salondefarine.jimdo.com/</p>	
--	---	---