

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2024年1~3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

| | | 予備日 | 季節の前菜・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり |
|----|--------|--------|--|
| 1月 | 18日(木) | 25日(木) | コルドンブルーのパン・オレ (フランスのミルクパン) 豚肉とドライアプリコットの白ワイン煮 |
| | 19日(金) | 26日(金) | |
| | 21日(日) | | |
| | 24日(水) | | |
| 2月 | 16日(金) | 29日(木) | ハムマヨロール ふわふわクネル (フランス風すり身) のクリームソース |
| | 18日(日) | | |
| | 22日(木) | | |
| | 28日(水) | | |
| 3月 | 14日(木) | 21日(木) | ココアフランス ポークロールときのこの赤ワイン煮込み |
| | 15日(金) | 22日(金) | |
| | 17日(日) | | |
| | 27日(水) | | |

・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> |  |
|--|---|---|

パン&料理教室 サロンドファリーヌ

2024年1~3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

| | | 予備日 | 季節の前菜・紅茶とお菓子付き 生地のお持ち帰りあり |
|----|--------|--------|--|
| 1月 | 18日(木) | 25日(木) | コルドンブルーのパン・オレ (フランスのミルクパン) 豚肉とドライアプリコットの白ワイン煮 |
| | 19日(金) | 26日(金) | |
| | 21日(日) | | |
| | 24日(水) | | |
| 2月 | 16日(金) | 29日(木) | ハムマヨロール ふわふわクネル (フランス風すり身) のクリームソース |
| | 18日(日) | | |
| | 22日(木) | | |
| | 28日(水) | | |
| 3月 | 14日(木) | 21日(木) | ココアフランス ポークロールときのこの赤ワイン煮込み |
| | 15日(金) | 22日(金) | |
| | 17日(日) | | |
| | 27日(水) | | |

・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> |  |
|--|---|---|

