1月　Leçon de JANVIER ＊

BONNE ANNEE 2016

レッスンを受けた方にフランスの新年
王様お菓子ガレットデロワ15ｃｍをプレゼント！
（小学生教室を除く）

＊Gateau d'animoux＊
チョコレートクリームの動物

＊Gratin de pomme de terre*
美味しいホワイトソースを作ろう

＜大人教室＞　4人前

味しいホワイトソースの
作り方を習います

フランスのポテトグラタンと
鶏肉のホワイトソースとパプリカ風味のソース

費用：3000円　お持物：鍋　タッパー　ポテトグラタンの容器は不要

しょくでじりつ！
＊しょうがくせい教室＊
＜おにぎりとたまごやき＞

きょねんは、だれもうまくにぎれなかったおにぎり。
こんかいは、がんばるぞ！
500円　おにぎり3こ入るタッパー
卵焼きも作ります

＜こどものおかし教室＞

ガナッシュと呼ばれる生クリームとチョコのクリームを作り、動物の飾りにします

お持物：費用2000円（兄弟参加+1000円）
10個ほど持って帰るのでタッパー、ゴムべら

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
				8 16:15～17:45 動物のチョコレート	9 10:00～11:30 動物のチョコレート
11 CLOSE	12 16:15～17:45 動物のチョコレート	13 15:30～16:30 小学生教室　満員	14 16:30～18:00 動物のチョコレート	15 16:15～17:45 動物のチョコレート	16 10:00～11:30 動物のチョコレート
18 15:45～17:15 小学生教室	19 16:15～17:45 動物のチョコレート	20 15:30～17:00 動物のチョコレート 満員	21 16:30～18:00 動物のチョコレート	22 16:15～17:45 動物のチョコレート	23 10:00～11:30 動物のチョコレート
25 15:45～17:15 バレンタインのチョコレート(HPにて詳細)	26 10:00～11:30 大人教室	27 10:00～11:30 大人教室 15:30～17:00 バレンタインのチョコレート	28 10:00～11:30 大人教室	29 10:00～11:30 大人教室 16:15～17:45 バレンタインのチョコレート	30 10:00～11:30 バレンタインのチョコレート

フランスの家庭料理＆お菓子の教室　et　“パリのお総菜弁当”の店
＊＊Clémentine クレモンティーヌ　＊＊
川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23
TEL:044-955-8604（9：00～18：00）
www.clementine.cedo.jp