

La Bouchée d'or SANS GLUCA de STELIOR



Venez découvrir nos cours de cuisine gourmande et son explosion de saveurs **sans gluten et sans produits laitiers** à l'Ecole de Cuisine STELIOR, 16-18 Quai du Seujet à Genève

Chef Sandro Haroutunian
Domaine du Château de Penthes



Didier Poncioni Artisan
chocolatier (Chocolaterie Micheli)



Brigade Stélior
Adultes, enfants et juniors



Le Club des sans Gluca
Enfants et juniors



Traiteur sans Gluca
La Bouchée d'Or



www.stelior.com – www.hyperactif.net – www.intolerancegluten.com – www.sansgluten.org – www.nutritherapeutes.com

Programme de cours culinaires 2014



LA CUISINE DE TOUS LES JOURS par La Brigade STELIOR:
pains, pizzas, lasagnes, pâtes, pâtisseries, cakes et biscuits (doux et salés).

20-21 mars, 24-25 avril, 22-23 mai, 10-11 juillet, 18-19 septembre, 16-17 octobre, 20-21 novembre

tarifs: Fr. 80.- (4 heures) dégustation comprise

FESTIVAL DU CHOCOLAT par Didier Poncioni, artisan chocolatier (Chocolaterie Micheli)

8 mai, 11 septembre

tarifs: Fr. 120.- dégustation comprise

CUISINE GASTRONOMIQUE par le chef Sandro Haroutunian

19 septembre, 16 octobre, 19 novembre

tarifs: Fr. 130.- dégustation comprise

BOUCHEE D'OR SANS GLUCA DE STELIOR

Le traiteur vient chez vous ! Pain, pizzas, pâtes, pâtisseries et bons petits plats sans gluten et sans caséine
Passez commandes à Sophie: **Tél : +41 79 661 85 09**

DVD
Fr. 13.-
au lieu de
Fr. 46.-!



Renseignements et réservation des cours
«la bouchée d'or sans Gluca»
de STELIOR:

Gilda +41 76 296 70 21
inscription@sansgluten.org

offre exclusive à l'inscription