



Premium Gastronomie
GRIOTTINES® & COINTREAU®
 et
DEMARLE®

ONT LE PLAISIR DE VOUS INVITER A LA DEMONSTRATION de

Mr David Wesmaël

M.O.F. « Glacier 2004 »

"Membre de l'équipe de France Championne du monde du dessert 2006 USA"

Avec l'aimable collaboration de l'Ecole Professionnelle de Montreux

Date : le mardi 23 octobre 2012
Lieu : Ecole professionnelle de Montreux
 Av. Rousseau 3 à 1815 Clarens
Heure : Accueil : 13.30 h, démo de 14.00 h à 17.00 h suivie d'une dégustation
Thème: Pâtisseries de fin d'année
Langue : Français

Pour vous inscrire, merci de compléter dûment le coupon ci-dessous et de verser **la somme de 60 CHF** sur le compte de la finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs (www.jeunes-confiseurs.ch) : IBAN CH4200767000R50979585 (Le montant est destiné à sponsoriser le concours)

Attention : le nombre de places est limité, inscrivez-vous au plus tôt !

✂-----
Inscription à la démonstration COINTREAU & DEMARLE

Nom de la société :
 Nom : Prénom :
 Adresse :
 Code postal : Ville : Tel : ... /

Je soussigné, m'inscris à la démonstration COINTREAU & DEMARLE le 19 octobre 2010
et paie la somme de 60 CHF sur le compte BGV IBAN CH4200767000R50979585
 Seul le paiement est valable comme inscription.

Date et signature

Veuillez renvoyer ce bon à : Finale Romande Tessinoise des Jeunes confiseurs, Ecole professionnelle de Montreux, Av. Rousseau 3, 1815 Clarens



David Wesmaël

Meilleur Ouvrier de France Glacier 2004

"Membre de l'équipe de France Championne du monde du dessert 2006 USA"

vous propose son atelier gourmand le 23 Octobre 2012

Venez découvrir ses recettes, ses trucs et ses astuces pour
les pâtisseries de fin d'année.

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à joindre
la Sté Bevanar à Genève au N° 022/8843030 ou la Sté Patiswiss à Gunzgen au N° 062/2096611