

DESCUENTOS
PARA SOCIOS
DE LA CÁMARA
ARGENTINO
CANADIENSE

Bch

Beatriz Chomnalez

Miembro de L'Académie Culinaire de France
y maestra de cocina y pâtisserie francesa.

Trabajó con Alain Ducasse, Hélène Darroze y Alain Passard.

“La cocina francesa actual se distingue por su sencillez con un toque de sofisticación.”

Nuestras clases los ponen en contacto con los productos usados y su optimización sin olvidar los acompañamientos que deben resaltar el producto sin opacarlo.”

cursos de cocina francesa actual

Cocina Francesa Actual:

lunes 13 hs y lunes 18 hs

Pâtisserie Francesa:

jueves por medio. Consultar.

MARATÓN DE COCINA diciembre 2012

03/12 y 04/12 cocina francesa focalizada en navidad y año nuevo.

05/12 pâtisserie navidad y año nuevo.

17/12 refuerzo maratón navidad y año nuevo.

En todos los casos 11.45 hs am

catering

Atención personalizada. Ofrecemos un servicio de catering para fiestas y eventos.

cocktail

comidas formales

comidas informales

pastas

mesa dulce

asesoramiento

Asesoramiento gastronómico y estratégico.

Presupuestos o información

+5411 4807 2496

Seguinos en facebook para recibir información de nuestros cursos.

www.facebook.com/beatrizchomnalez

www.beatrizchomnalez.com.ar