

# Samedi Gourmand CRÊPIER

Tarif :  
120 €  
le cours

## Programme 1 « Découverte des galettes et des crêpes »

- Explication des techniques de préparation du culotage des crêpières
- Préparation et conservation des pâtes avant cuisson
- Tournage et cuisson des galettes et des crêpes
- Conservation des galettes et des crêpes après cuisson
- Réalisation de galette salée et crêpe sucrée pour le déjeuner



### Organisation de la journée

9h00 : Accueil des participants

Présentation de l'école et remise des documents techniques

9h30—13h00 :

Démonstration et réalisation des pâtes de blé noir et froment

Réalisation des garnitures sucrées et salées

Initiation à l'utilisation des crêpières « Bilig » et apprentissage des techniques de tournage

13h00—14h00 : Déjeuner / dégustation en commun

14h00—15h00 :

Tournage et cuisson des galettes et des crêpes

Conditionnement des différentes fabrication

Participation à la remise en état des matériels utilisés



## Programme 2 « Amuse -bouches pour apéritif »

- Réalisation de beurrés composés salés et sucrés
- Préparation de roulés au blé noir et au froment
- Confection de palets de blé noir aux légumes
- Confection de fondants de froment aux fruits frais
- Réalisation de mini-aumônières salées et sucrées
- Préparation de mini-blinis de blé noir et de froment



### Organisation de la journée

9h00 : Accueil des participants

Présentation de l'école et remise des documents techniques

9h30 : présentation des différentes farines à utiliser

10h00—13h00 :

Préparation des différents beurrés composés

Réalisation de l'appareil pour les palets de légumes et les fondants de froment

Préparation des pâtes à blinis (blé noir et froment)

13h00—14h00 : Déjeuner / dégustation en commun

14h00—15h00 :

Fabrication des différentes réalisations au programme

Participation à la remise en état des matériels utilisés



# CALENDRIER

Programme 1 « Découverte des galettes et des crêpes »

Programme 2 « Amuse-bouche » pour apéritif

**2026, les samedis**

- 17 et 24 janvier
- 7 et 21 février
- 7 et 14 mars
- 4, 11 et 25 avril
- 16 et 30 mai
- 6 et 20 juin
- 4 et 25 juillet
- 12 et 26 septembre
- 10 et 17 octobre
- 7 et 21 novembre
- 05 et 12 décembre

**2026,  
le samedi 13 juin**



# SAMEDI GOURMAND— BULLETIN D'INSCRIPTION

## COORDONNEES DU PARTICIPANT :

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Adresse mail : ..... téléphone : .....

## PROGRAMME ET DATES

1- *Découverte des galettes et des crêpes*

2- *Amuse-bouches pour apéritif*

Date retenue \* : .....

Date retenue \* : .....

Merci de vérifier la disponibilité par mail [info@ecole-maitre-creprier.com](mailto:info@ecole-maitre-creprier.com) ou par téléphone 02.99.34.86.76 avant l'envoi de votre règlement.

Règlement de 120 €/personne à effectuer par chèque ou virement bancaire

Règlement par Chèque à l'ordre de EMC<sup>2</sup> A envoyer à : EMC<sup>2</sup> Ecole Maître Crêpier—8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES

2—Règlement par virement (Tarif : 120 € TTC le cours /personne) :

### Références à indiquer :

SG + date du cours + Nom du participant

### RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE - IBAN

	Banque	Guichet	Numéro de compte	Clé
RIB FRANCE	13606	00107	37979183000	37
IBAN ETRANGER	FR76 1360 6001 0737 9791 8300 037			BIC AGRIFRPP836
Domiciliation	Nom et adresse du titulaire			
CA ENTREPRENEURS (00111)	S.A.S. ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER			
Tél : 0299033322	8 R J MAILLARD LA GOURNERIE			
	35000 RENNES			

  
Centre de Relation  
Clients Entreprises  
4 rue Louis Braille - Jacques de La Lande  
CS 84017  
35000 RENNES  
*Signature*

FILVERT :  
02 99 31 38 38 \*

INTERNET :  
[www.ca-illeetvilaine.fr](http://www.ca-illeetvilaine.fr) \*

INTERNET MOBILE :  
<http://m.ca-illeetvilaine.fr> \*

Fait à ..... Le \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Signature :

Conditions générales de vente—page 4

## Conditions générales de vente

### Cours de cuisine pour les particuliers

Ecole Maitre Crepier et Cuisinier – 8 rue J. Maillard Gournerie 35000 RENNES

Tél : 02.99.34.86.76 – [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

**Les présentes conditions générales de vente s'appliquent** à tout acheteur de cours de cuisine pour les particuliers auprès de l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier.

**Prix** : les prix sont indiqués sont des prix TTC exprimés en euros

**Moyens de paiement acceptés** : espèces, chèque, carte bancaire ou virement.

**Délai de paiement : les cours de cuisine sont payables à la commande.** Toute réservation de cours est réputée ferme une fois le paiement enregistré par l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier.

Dans le cas où le paiement est effectué par chèque bancaire ou virement, celui-ci doit être réceptionné dans un délai de 6 jours ouvrés. Passé ce délai, l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier se réserve le droit d'annuler la réservation du cours.

L'inscription à un cours est soumise à l'envoi du bulletin d'inscription dûment complété accompagné du règlement.

Par principe toute inscription est définitive et non modifiable.

**Annulation ou report du fait du client** (hors cas de force majeure) :

**Annulation** : en dehors du délai légal de 8 jours de rétractation, l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier se réserve le droit de retenir jusqu'à 100% de la sommes versée. Tout cours commandé est dû.

**Report** : le report de date pour convenance personnelle est accepté 1 seule fois si celui-ci intervient au minimum 8 jours ouvrés avant le début du cours.

Au-delà, le participant perd le bénéfice de son inscription et de son règlement.

**Annulation d'un cours du fait de l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier** :

l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier se réserve le droit d'annuler un cours faute de participants. Auquel cas, elle s'engage à prévenir ses clients inscrits 5 jours ouvrés avant le début de prestations.

Le client aura alors le choix de s'inscrire à un autre cours ou de demander la restitution de son paiement.