



Associazione Dopolavoro Ferroviario Bologna

Via Sebastiano Serlio 25/2 * 40128 Bologna BO

Tel. 051-4193180 Fax 051-4193245 Tel.FS. 3491-3386 www.dlfbologna.it Email dlfbologna@dlf.it

FaceBook <http://www.facebook.com/dlfbologna> MySpace <http://www.myspace.com/casanovaristopub>

Bologna, 13 gennaio 2012

CONVENZIONI e PROMOZIONI

Maison Madeleine è lo Shop dedicato al mondo della Cucina, agli attrezzi per Dolci Decorazioni, ai libri di cucina e pasticceria dei migliori Chef, ai Corsi di Cucina e Cake Design per chi vuole imparare divertendosi.

Per tutto il 2012, Maison Madeleine è lieta di offrire a tutti i

soci del **DLF Bologna**

uno sconto del 10% su tutti i prodotti acquistati presso il punto vendita e sull'iscrizione ai corsi di cucina dolce e salata, di cake design e decorazione torte e cupcakes (sconto non cumulabile con altre promozioni in corso).

Vi aspettiamo in via San Felice 79/a, nel cuore di Bologna; per conoscere il programma dei corsi per adulti e bambini visita il sito www.maisonmadeleine.it .

Per info e prenotazioni, e per iscriversi alla nostra mailinglist info@maisonmadeleine.it – tel. 051.5879071 / 393.9414059.

Nuove proposte a prezzi accessibili a tutti: corsi di Cucina, Pasticceria e Cake Decorating



Piccoli Cake Designer Crescono

Colorate minicakes di Carnevale, decorate a 4 mani insieme ai nostri bambini con **Michela Primavera Saggese** – sabato 11 febbraio, dalle 10:30 alle 12:30
euro 55,00 a coppia (adulto e bambino)



Crazy Carnival

Dolci, Ricette e Decorazioni per festeggiare e divertirsi a Carnevale
Cosa impareremo: i dolci coriandoli e le colorate stelle filanti; l'allegria maschera, dalla ricetta alla decorazioni; il bicchiere di carnevale, un dolce cocktail con scorze di agrumi filanti
con **Giovanna Geremicca** – mercoledì 15 febbraio, dalle 17 alle 20 – euro 60,00



Bomboniere e Segnaposto di Zucchero

Impariamo a creare e decorare raffinati vasetti di zucchero, bomboniere ideali per battesimi e matrimoni, eleganti idee regalo e segnaposto
con **Teresa Inero** – sabato 18 febbraio, dalle 14:30 alle 17:30 – euro 65,00



Cookies Design - Biscotti preziosi

Decoriamo eleganti e delicati biscotti in stile Wedgwood Cameo
con Imma Bonavoglia – sabato 3 marzo 2012 - dalle 10:00 alle 13:00 - euro 63,00



Uova di Pasqua decorate

Impariamo a dare un tocco di colore e rendere uniche le uova di Pasqua
con Francesca Manciatì - sabato 10 marzo 2012 - dalle 10:00 alle 13:00 – euro 65,00.

I corsi si svolgeranno a Bologna, in via Pasubio 66, presso FOMAL.

Maison Madeleine metterà a disposizione tutti i materiali. In occasione del corso i partecipanti lavoreranno insieme allo Chef e degusteranno le ricette preparate insieme. Riceveranno in omaggio anche il grembiule e la shopper insieme ad un buono sconto del 10% spendibile presso il punto vendita Maison Madeleine. Il costo indicato per ciascun corso si intende a persona.

Per info e prenotazioni info@maisonmadeleine.it - 051.5879071

Visita il sito www.maisonmadeleine.it e [seguì Maison Madeleine su Facebook](#)



Lo Staff di Maison Madeleine

Maison Madeleine

Libri, cucina e prelibatezze

Via San Felice, 79/a - 40122 Bologna

Tel. 051.5879071 / 393 9414059

Fax 051.3370217

info@maisonmadeleine.it

www.maisonmadeleine.it