

Data	Horas	Cursos	Valor R\$
01/07 Quinta	09:30	“SALGADINHOS SUPER ECONÔMICOS”-Com Massa Profissional,Econômica:Vamos Desvendar O Segredo Das Salgadeiras.Aula Especial Para Lancheiros E Salgadeiras,Semi Profissionais:Prepare Massa Para Salgadinhos De Baixo Custo.Fritos:Salsichas Empanadas,Camarão Recheado Com Catupiiry,Croquetes Versáteis,Coxinhas De Galinhas E Risolis E Os Assados:Esfihas,Joelhos,Pasteis,Trouxinhas De Ameixas E Bancon Com Técnica De Congelamento.Faça,Venda E Lucre!!Obs:Aula Com Farta Degustação E Sorteio.Profª Telma Carvalho	7,99 Promocional
01/07 Quinta	14:00	“AULA PROMOCIONAL NESTLÉ-CONFIRA AS DELICIOSAS RECEITAS QUE A COZINHA ARRETADA DA NESTLÉ PREPAROU PARA VOCÊ”-Inovando E Incrementando Suas Receitas Para Festas Julinas E Agostinas.Nestlé Profissional Sempre Pensando Em Você!!!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª E Consultor Luiz França Filho	2,00
02/07 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL NORCAU-VENHA COMEMORAR O ANIVERSARIO DA PROFESSORA AMANDA COM A TORTA JULINA”-Recheio De Paçoca, Pé-De-Moleque,Cobertura De Chantilly E Decoração Julina Com Chico Bento E Rosinha De Chocolate Com Banquinho De Biscoito E Fogueira.Não Perca Essa Delícia!!!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Amanda Veiga.	2,00
02/07 Sexta	14:00	“AULA FAÇA E VENDA-APRENDA A FAZER MINI TORTINHAS SALGADAS!!!”-Vários Recheios Que Também Servem Como Pastinhas Para Mesa De Frios!Cremes De Salaminhos, Azeitona, Ovos, Milho, Salsicha, Ervilha, Frango, Atum, Creme Agridoce De Ameixa ,Creme Agridoce De Morango Ou frutas Vermelhas,Acabamento Com Purê E Requeijão,Várias Idéias Para Você Lucrar Muito.Venda Certa!!! Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProªAmanda Veiga.	8,99 Promocional
03/07 Sábado	09:30	“BEM CASADO RECORADO”-Feito Com Pão De Ló Estabilizado E Recheado Com Doce De leite Fácil De Fazer E De Baixo Custo E Com Grande Aceitação No Mercado.Podendo Fazer Em Qualquer Modelo.Várias Dicas De Recheios E Embalagens Em Aula. !!! Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Damião Costa	8,99 Promocional
05/07 Segunda	09:30	“AULA PROMOCIONAL MIX-VENHA APRENDER SEM MISTÉRIO”-Com O Fondant Mix De Secagem Rápida E Brilho Inigualável.Aprenda Ainda A Decora-lo Com Pasta Mix E Glacê Real ObsProfªMag Almeida	2,00
05/07 Segunda	14:00	“AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO-MESA IRRESISTÍVEL COM COBERTURAS MAVALÉRIO”-Novidades Que Vão Agradar Os Olhos e o Paladar:Strogonoff Na Panelinha De Chocolate,Copinhos festivos Mavalério (Decorados),Damasco De Gala!!!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Perpétua Brandão	2,00
06/07 Terça	09:30	“SALGADOS FINOS PARA COMERCIALIZAÇÃO-LUCRO CERTO!!!”Trouxinhas De Ricota Com Frango(massa De Ricota),Pasteizinhos Americanos(Massa Leve Recheada Com Presunto Fio De Ovos E Passas)Crespinhos De Apresentado(massa Com Queijo Recheado Com Presunto Ou Apresentado)Não Perca!!! Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Lourdes Fragale.	8,99 Promocional
06/07 Terça	14:00	“TORTAS GELADAS ESPECIAIS”Aprenda A Fazer Deliciosas Tortas Geladas:Torta Alemã Com Amendoim E Chocolate,Torta Holandesa Romeu E Julieta E Tenha A Receita Da Torta Holandesa De Damasco E Coco. Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Lourdes Fragale.	8,99 Promocional
07/07 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL CELEBRATE –BOLO DE CASAMENTO”-Simples E Fácil De Montar!Neste Bolo De casamento De Dois Andares Que Será Demonstrado Na Aula Promocional Da Celebrate,Você Aprenderá Novas Maneiras De Utilizar Os Ejetores Para Dar Um Toque Muito Especial Ao Bolo Que Será Um Presente Para Seus Convidados..Profª Gloria Fonseca.	2,00
07/07 Quarta	14:00	“CURSO BÁSICO DE CONFEITAGEM WILTON I-1º AULA”-Neste Curso De Confeitagem Você Vai Decorar Bolos Maravilhosos!Em 4 Aulas Práticas Será Ensinado Como Nivelar,Recheiar,Cobrir Bolos,Além De Trabalhos Com Bicos E 2 Tipos de Glacê!Receba Todas As Dicas Para Assar Bolos Perfeitos,Receitas De Massa E Recheio.Este Curso é Indicado Para Iniciantes Ou Aqueles Que Desejam Atualização Profissional.Acompanha Apostila Ilustrada Com Fotos E Moldes Que Facilitam O Aprendizado.Curso Com Certificado Aprovado Pela Wilton E.U.A. Atenção:Inscrições Com 50%De Sinal. Aulas Dias 14, 21 e 28/ 07 Profª Gloria Fonseca	80,00 Pacote Com 4 Aulas
08/07 Quinta	09:30	“DELÍCIAS ÁRABES”-Esfihas Abertas E Fechadas,Kibe Sírio Recheado,Kaftas E Será Ensinados Mil Folhas(Massa Folhada Com Recheio De Doce de Leite).Dicas De Congelamento E Venda. .Obs:Aula Com Degustação e Sorteio.Profª Telma Carvalho	6,99 Promocional
08/07 Quinta	14:00	“AULA DE DRINK'S PARA SEU BUFFET COM E SEM ALCOOL”-Não Perca Esta Aula Para Valorizar Seus Eventos,A Oportunidade Que Faltava Em Seu Buffet:Malibu,Pina Colada,Lagoa Azul,Entre Outras 10 Receitas De Drink's Com Alcool E 8 Sem Alcool.Imperdível.Aula Com Degustação!Sera Servido Também 2 Acompanhamentos:Gurjão De Peixe Com Molho E Quindim De Bacalhau.Prof.ª Telma Carvalho	7,99 Promocional
09/07 Sexta	09:30	“AULA PROMOCIONAL KERRY-DELÍCIAS COMERCIAIS”-Para Fazer E Vender-Surpresa De Morango,Surpresa Mooca,Surpresa De Banana ,Surpresa De Frutas Vermelhas E Surpresa De Tangerina. Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª Geralda Rodrigues	2,00
09/07 Sexta	14:00	“AULA PROMOCIONAL KERRY-AUMENTE SUA RENDA FAMILIAR”-Fazendo E Vendendo Deliciosos Picolés E Sacolés Feitos Sem Segredo:Sabores De Maracujá,Cappucino,Doce De Leite,Morango,Chocolate,Fantasia (Azulato),Entre Outros Sabores . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Geralda Rodrigues	2,00
10/07 Sábado	09:30	“AULA PROMOCIONAL NORCAU-TORTA PAVÊ DE CHOCOLATE”-Ainda Em Ritmo De Festa E Atendendo A Pedidos A Deliciosa Torta De Pavê De Chocolate!!!Recheio Trufado De Pavê De Chocolate,Biscoito E Bolo.É Pra Vender O Ano Todo.Pra Encerrar O Mês De Comemoração De Aniversario Da Professora Amanda!!!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Amanda Veiga	2,00
12/07 Segunda	09:30	“ANIVERSÁRIO DO CENTRO CULINÁRIO-VENHA COMEMORAR CONOSCO MAIS 1 ANODE SUCESSO DO NOSSO CENTRO CULINÁRIO”-Dobradinha Renata's-Duas Aulas Em Uma.Show De Quiches E Empadinhas,Massa Gostosa Bem Levinha Que Não Engordura No Céu Da Boca Bem Recheadinha Irresistível.Ganhe Dinheiro Com Mini Quiches E Empadinhas O Ano Todo.Completando Essa maravilhosa Comemoração Vamos Aprender A Confeccionar Bolo Na Caneca E Decorar.Essa Idéia Serve Como Uma Linda E Disputada Lembrança Para Diversas Ocasões.VOCÊ NÃO PODE PERDER SORTEIO DE MUITOS BRINDES E FARTA DEGUSTAÇÃO!!!Prof's Rita Araújo E Wilson Brandão.	5,00
12/07 Segunda	14:00	“ANIVERSÁRIO DO CENTRO CULINÁRIO-VENHA COMEMORAR CONOSCO MAIS 1 ANODE SUCESSO DO NOSSO CENTRO CULINÁRIO”-Dobradinha Renata's-Duas Aulas Em Uma.Show De Quiches E Empadinhas,Massa Gostosa Bem Levinha Que Não Engordura No Céu Da Boca Bem Recheadinha Irresistível.Ganhe Dinheiro Com Mini Quiches E Empadinhas O Ano Todo.Completando Essa maravilhosa Comemoração Vamos Aprender A Confeccionar Bolo Na Caneca E Decorar.Essa Idéia Serve Como Uma Linda E Disputada Lembrança Para Diversas Ocasões.VOCÊ NÃO PODE PERDER SORTEIO DE MUITOS BRINDES E FARTA DEGUSTAÇÃO!!!Prof's Rita Araújo E Wilson Brandão.	5,00
13/07 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL BALLONTECH-AULA DE BOLAS INÉDITA”-Palhaço Engraçado,Faremos Um Palhaço Na Estrutura Com Rosto Modelado E Expressivo,Muito Engraçado E Ainda Fazendo Pose.Dicas Para Outras Estruturas 2,50m De Altura.Aula Com Sorteio Profª Katia Praça.	4,99 Promocional
13/07 Terça	14:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-A ARCOLOR CONVIDA VOCÊ A APRENDER A DECORAR UM BELÍSSIMO BOLO DE CASAMENTO EM TRÊS ANDARES”-No Formato De Coração Em estilo Moderno Que Certamente Será O Centro Das Atenções Depois Dos Noivos.Nesta Aula Será Ensinado Como Cobrir Corretamente Um Bolo E Como Fazer Os Corações Da Decoração Que Formará uma Cascata,Utilizando Pastilhagem,Massa Elástica e Pasta Americana Em Uma Combinação Que Dará Leveza E Ao Mesmo Tempo Classe E Beleza Aos Seus Bolos.Não Fique Fora Dessa Oportunidade De Descobrir As Maravilhas Dos Produtos Arcolor Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Verissima	2,00
14/07 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD-FESTIVAL DE BOMBOM INFANTIL”-Lindos E Saborosos Super Coloridos Com Sabores Diversos Decorados Especialmente Para Alegria da Criançada E Serve Para Qualquer Tema Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio. Profª Gloria Fonseca.	2,00
15/07 Quinta	10:00À 13:00	“AULA PROMOCIONAL ARCOLOR-AULA PRÁTICA”-Vamos Literalmente Colocar A Mão Na Massa E Confeccionar Lindos Bichinhos Para Decoração De Bolos Infantis.Faça Logo Sua Inscrição Somente 15 Alunos.MATERIAL:No Balcão .Profª Rute Elisia	2,00
16/07 Sexta	09:30	“FESTIVAL DE COXINHAS NO PALITO”Um Dos Maiores Clássicos Da Culinária Agora Se Tornou Nobre,Faça O Diferencial:Coxinhas Assadas E Fritas,Frango,Chester,Canadense Com Ameixa,Camarão E Provolone(Feita Com Massa Cremosa E Massa Folhada Industrializada),Tudo Com Requite E Qualidade. Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª. Conceição Braga	8,99 Promocional



16/07 Sexta	14:00	“ELITE DAS TORTAS”-Aprendam A Preparar Tortas Desde AS Mais Básicas Ate As Mais Sofisticadas,Frias,Deliciosas E De Fácil Preparo.Sera Feito Em Aula Batimento De Massa,Recheiar,Nivelar,Montar E Decorar:Torta Pavê Bombom E Torta Musseline Com Decoração Em Transfer, Arabesco,Placas E Filigramas Em Chocolate,E Ainda Uma Linda Torta De Maçã Espanhola Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª. Conceição Braga	8,99 Promocional
17/07 Sábado	09:30	“BOLO RENDADO COM RENDAS VAZADAS E ORQUÍDEA CYMBIDIUM”-Pela 1ª Vez Em Niterói A Renata's Decorações Traz O Cake Designer Alex Cardoso.Venha Aprender O Luxuoso Bolo De Casamento Todo Em Rendas Sobreposta No Bolo e Vazadas,Arabescos Em Pasta E Em Glacê Real,Que Dará Um Lindo Efeito Tridimensional Ao Seu Bolo,E Mais!!!Aprenderá A Confeccionar Uma Linda Orquídea(Técnica Japonesa Para Flores)Não Perca A Oportunidade De Diferenciar Os Seus Trabalhos!!! Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªAlex Cardoso.	7,00 Promocional
19/07 Segunda	10:00 Às 17:00	“CURSO INÉDITO-INDUSTRIAL DE CHOCOLATE”-Com A Professora Luzinete Veiga,Esta Inovando Em Cursos Para A Formação Em “TÉCNICO EM CHOCOLATE”Aprenda Em 1 Dia Tudo Sobre O Mundo Encantado Do Chocolate,Como Derreter,Dar Choque Térmico Industrial,Aprenda A Fazer Trufas Com 5 Meses De Validade De Todos Os Sabores Possíveis E Imagináveis,Bombons Com Validades De 4 Meses Ate 1 Ano,Bombons Com Recheios De Marshmallow Tipo Dantop Com Validade De 3 Meses,Aprenda A Trabalhar Com O Açúcar Invertido.Capacidade De Fazer Mais De 30KG De Massa De Trufas E Armazenamento Fora Da Geladeira.Bombons Para Serem Banhados Em Cobrideiras (Indústrias),Bombons Para Serem Banhados Artesanalmente.Aprenda Rosas Cristalizadas Comestíveis,Noções De Preços E Embalagens(nível Caseiro E Industrial).A Professora Luzinete Veiga Trabalha Com Chocolate Há Mais de 40 Anos E Fornece Assessoria Em Varias Empresas E Industrias.Você Não Pode Perder Essa Oportunidade De Ter Uma Renda Extra!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Luzinete Veiga.	55,00 Promocional
20/07 Terça	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD-SURPREENDA SEU PAPAÍ COM LINDAS PEÇAS DECORADAS COM CHOCOLATE”-Aprenda A Fazer Cartão E Cd De Chocolate E A Usar Sua Imaginação Para Este Belo Dia.Crie E Invente Com Os Chocolates Harald. . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.ProfªAndrea Vasconcelos	2,00
20/07 Terça	14:00	“BEM CASADO,BEM NASCIDO E BEM VIVIDO”-Massa Econômica,Recheio E Calda,Nesta Aula Você Irá Aprender A técnica De Congelamento,Embalagens No Crepon Laminado,Parafinado,Organza E Tela Dourada Ou Prateada.Imperdível,Esta Aula É Para Você Vender E Lucrar!!! . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Andrea Vasconcelos	8,99 Promocional
21/07 Quarta	09:30	“TORTA SALGADA EM VITRO”-Aprenda A Montar Facilmente Esta Linda Torta Com Pintura Cintilante.Massa Feita Em Aula E Cobertura Em Gel Salgado,Grande Visual Para Qualquer Evento. . Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Gloria Fonseca.	8,99 Promocional
22/07 Quinta	09:30	“AULA PROMOCIONAL ALISPEC-DOCES FONDADOS E CAMELADOS”-Venha Aprender Com Alispec Seus Doces Prontos Tudo Fica Mais Fácil E Gostoso.Venha Conferir Também, A durabilidade,Conservação E Muito Mais Não Perca Tempo E Venha Conferir Esta DelíciaObs.: Aula Com Degustação e Sorteio Profª Rita Araujo	2,00
22/07 Quinta	14:00	“AULA PRÁTICA-LEMBRANÇINHA DE NASCIMENTO EM BISCUIT”-Venha Aprender Nesta Aula A Fazer Um Lindo Porta Recado Que Será Um Bebe Sentado(Modelado)E Também Um Imã De Geladeira Com Bebe Sentado De Fraldinha(Forminha De Silicone)Venha Aumentar Sua Renda Mensal Sem Sair De Casa.Imperdível!!MATERIAL:No Balcão. .Profª Rita Araujo	8,99 Promocional
23/07 Sexta	09:30	“CISNE DE PAO COM SALADA DE ARROZ”-Ideal Para Sua Mesa De Frios.Um Lindo Cisne De Pão em Formato De Cesta Decorado Com Salada De Arroz E Enfeitado Com Flores De Beterraba.Lindo Visual Para Qualquer Ocasão.Obs:Aula Com Degustação E sorteio.Profª Marlene Paiva	7,99 Promocional
23/07 Sexta	14:00	“FESTIVAL DE SALGADINHOS FRITOS-IMPERDÍVEL !!!”-Em Todas As Festas Não Pode Faltar O Famoso “SALGADINHO”.Então A Professora Marlene Paiva Traz Para Você Uma Deliciosa E Pratica Massa De Salgadinho Onde Você Poderá Fazer:Coxinhas,Risoles,Bolinhas De Queijo E Muito Mais!Não Fique Fora Dessa Aula Onde Você Irá Gastar Pouco E Lucrar Muito!!! Obs:Aula Com Degustação E sorteio.Profª Marlene Paiva	7,99 Promocional
24/07 Sábado	09:30	“BOMBONS ABERTOS”-Novidades Para Diversas Ocasões,Para Casamentos,15 Anos,bodas,Mesas De Chocolate Finas,Serão Feitos Os Marmorizados Em 3 Tons,Preto E Branco Com Recheios Finos E Trufados.Para As Criançadas Os coloridos Com Recheio De Jujuba,Chocobol,Brigadeiro E Outros.Faça Diferente,Com Essa Novidade Você Conquistara Ainda Mais Seus Clientes.Belíssima Efeito Em Mesas De Chocolate E Mesas De Doces.Não Perca A Oportunidade De Aprender Essa Novidade!!!Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Amanda Veiga.	8,99 Promocional
26/07 Segunda	09:30	“CONFETAGEM PARA PRINCIPIANTE 1-COM ARTE FRANCESA”-Venha Aprender A MONTAR SEU BOLO QUADRADO Todo De Mármore E Que Já Sai Pronto Do Aro Tudo Passo A Passo Em Bolo De Verdade.Vamos Decorar Com Um Lindo Acabamento Em Glacê Real, E A Colocar O Papel De Arroz Corretamente .Vamos Transforma-lo Em Arte Francesa E Também Aprender a Matizar o Mármore E Não Para Por Ai...Será Ensinado Como Pensar o Bolo, Colocar Corretamente A Calda E A Congelar A Massa Do Bolo Corretamente,Será Fornecido Uma tabela Para Fatias DE Bolos.SORTEIO DE UM ARO ABERTO. Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Rita Araujo	8,99 Promocional
26/07 Segunda	14:00	“FESTIVAL DE TRUFAS”-Venha Aprender A Fazer Essas Delicias E Aprender A Confeccionar A Verdadeira Trufa.Vamos Fazer Em Uma Casca De Chocolate E Será Degustado 6 Sabores Diferentes De Trufas E Desses 3 Serão Feitos Em Aula.Simplesmente Deliciosos E Eternamente Na Moda E Apreciado Por Qualquer Idade Ou Momento Especial.Apostilas Com Farta Sugestões.Não Perca Tempo E Venha Conferir!!! . Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Rita Araujo	8,99 Promocional
27/07 Terça	09:30	“BOLO BUMBUM MODELADO”-Atendendo A Pedidos Estamos Repetindo Este Lindo Bolo Todo Modelado Feito Em Bolo De Verdade E Decorado Com Detalhes Em Pasta Americana,IMPERDÍVEL!!! . Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Ivonete Gomes	7,99 Promocional
27/07 Terça	14:00	“MESA DE GULOSEIMA 1”-Aprimore Sua Mesa De Guloseima Com Deliciosas Novidades Que Irão Encantar A Criançada.Pirulito De Gelatina,Pirulito De Biscoito Colorido,Pipoca Colorida,Mini Mousse E Maça Do amor E Saiba Também Como Embalar E cobrar Obs:Aula Com Degustação e Sorteio Profª Ivonete Gomes	7,99 Promocional
28/07 Quarta	09:30	“AULA PROMOCIONAL HARALD-FESTIVAL DE PAO DE MEL”-Atendendo A Pedidos Voltamos Com Esta Maravilhosa Aula Onde O faturamento Será Certo E Com pouco Gasto,Decorado Para Festa E Ainda Com Noções De Embalagens. Obs:Aula Com Degustação E Sorteio.Profª Gloria Fonseca	2,00
29/07 Quinta	09:30	“CURSO DE PIZZAIOLO”-Se Você Pensa Em Abastecer Cantinas ,Academias Ou Mesmo Montar E/Ou Reciclar A Sua Pizzaria,Eis A Oportunidade!Massa Feita Com Cerveja,Iorgute Ou Azeite.Modelagens De Mini Pizzas Brotinhos E Tradicional,As Diversas Espessuras(Fina,Grossa E Com Borda Recheada)Molho Especial (Feito Com Manjerição Fresco E Calabresa)Recheios Variados.Balanceamento Da Receita Para Que A Mesma Transforme-se Em Integral,Pré-assamento E Congelamento.Coberturas Doces E Salgadas.Não Fique Fora Dessa.A Apostila Vem Completíssima. ! Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio ProfªWilson Brandão	8,99 Promocional
29/07 Quinta	14:00	“BOLOS E PETIF-FOURS PARA BRUNCHS,MESA DE CHÁ E COFFEE-BREAKS”-Quem Trabalha Com Lanches Vai Amar Esta Aula!!!Bolo Com Milharina,Bolo Com Glacê De Laranja,Bolo Com Cenoura Com Cobertura De Chocolate E Biscoitos Amanteigados,Que De Acordo Com A Forma Como Forem Modelados Dão Origem Aos Requentados Casadinhos,Ferradurinhas,Olho De Boi E Outros Obs.: Aula Com Degustação e Sorteio ProfªWilson Brandão	7,99 Promocional
30/07 Sexta	09:30	“TORTA SANDUICHE MODELADO HAVAI”Feita A Base De Pão De Forma Com Recheio Agridoce.Servindo Para Fazer Qualquer Modelo Para Complementar Sua Mesa De Frios Com Qualquer Torta Gelada Ou Inovar O Lanche Da Tarde Da Sua Família Um Ótimo Faça E Venda Para O Ano Todo!!! Obs:Aula Com Degustação E Sorteio	8,99 Promocional
30/07 Sexta	14:00	“TORTA SALGADA”-Aprenda Em Uma Única Aula Duas Práticas E Deliciosas Tortas:Torta Capriche E Torta Com Pão De Ló Salgado Com Recheio De Frango E Decorada Com Glacê Real Salgado.Você Não Pode Faltar Nesta Aula,Tire Suas Duvidas Sobre O Pão De Ló Que Serve Para Bolo E Torta. Obs: Aula Com Degustação e Sorteio. ProfªDamião Costa	7,99 Promocional
31/07 Sábado	09:30	“DOCES REQUINTADOS PARA DIVERSAS OCASIÕES”-Como Casamento,15 Anos E Bodas.Os Doces Serão Fondados Com Fondant De Chocolate,Decoração Feita Com Calda De Gelatina ,Não Precisa Ficar Na geladeira!!!Pode Ser Feito Com Antecedência E é Utilizado Formas de Acetato.Sera Ensinado Também Cisnei,Cestinha,Gaiola Com 2 Pombinhos Todo Feito Em Glacê Real,Acabamento Com Gliter,Perolado E Dourado.Obs:Aula Com Degustação E Sorteio. Profª Andréa Vasconcelos.	8,99 Promocional

. ATENÇÃO: AS INSCRIÇÕES SÓ ESTARÃO GARANTIDAS MEDIANTE SINAL – CADEIRAS SO SERÃO RESERVADAS ATÉ 30MINUTOS DE TOLERÂNCIA

* OBS: NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO CRIANÇAS / FAVOR CONSULTAR HORÁRIO DE TÉRMINO DAS AULAS

Caso haja desistência favor avisar com 24h de antecedência !

RENATA'S DECORAÇÕES

Rua Visconde de Uruguai, 340 – Centro – Niterói – RJ – Tel.: (21) 2622-1338 - www.renatas.com.br

