

Programação de Setembro Nova Iguaçu 2017

Vivian Festas

SEXTA – 01/09 – 09:30h	ANA CRISTINA	R\$4,99	8313
AULA PROMOCIONAL CELEBRATE - BOLO DE ANIVERSÁRIO FEMININO – Lindo bolo de aniversário feminino, sabe aquele bolo que encanta só de olhar? São várias técnicas em um só bolo: utilização de alicate fácil, bouquê de hortências e um lindo laço no topo. Não perca esta oportunidade de tirar suas dúvidas e conferir toda a praticidade dos produtos Celebrate.			
SEXTA – 01/09 – 14:00h	ANA CRISTINA	R\$15,00	8314
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS - BISCOITOS DECORADOS - Venha aprender fazer deliciosos e lindos biscoitos decorados com glacê fluído e pasta americana de variados temas e lindas embalagens. Você vai ficar encantada com as novas decorações no palito e massa amanteigada e crocante. Espero por vocês.			
SÁBADO – 02/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8315
CAC - CURSO DE APERFEIÇOAMENTO EM CONFEITAGEM - 8ª AULA – DECORAÇÕES ARTÍSTICAS EM BOLO AMERICANO RETANGULAR – Dificuldades para cobrir e fazer decorações em quinas de bolos retangulares? Nunca mais! Nesta aula você aprende a cobrir (com pasta americana) e a decorar (com massa de flores) um lindo bolo retangular (mesma técnica para bolo quadrado). Não é bolo cenográfico, é bolo de verdade! Massa super saborosa. Decoração com longas fitas e laços (extrafinos) que mais parecem tecidos. Quem faz o C.A.C. torna-se um verdadeiro profissional na arte de fazer, confeitar e decorar lindos e saborosos bolos; por isso, encontra mais facilidade no mercado de trabalho.			
SEGUNDA – 04/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8316
PÃO DE MEL E BISCOITO – Uma aula inovadora onde você vai aprender a massa do biscoito crocante e a técnica para palitar o biscoito corretamente e levar para assar sem deformar. Ensinaremos também o ponto de glacê fluído e a técnica correta da utilização da pasta americana na decoração do biscoito. Além de tudo isso, você também vai aprender um delicioso pão de mel, com massa úmida e uma linda decoração.			
SEGUNDA – 04/09 - 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8317
PALHA ITALIANA E BROWNIE – Seguindo a tendência e trazendo o que há de mais sofisticado, montamos essa maravilhosa aula com receitas e técnicas para você fazer esses deliciosos doces que tem ganhado cada vez mais espaço nas festas e comemorações.			
TERÇA – 05/09 – 09:30h	KÁTIA PRAÇA	R\$25,00	8318
ARTE COM BALÕES – COLUNA E ARCO DESCONSTRUÍDOS – Inovação... Últimas tendências. Montagem passo a passo, arcos versáteis que se transformam em painéis. Técnica de inserção com bola cristal, balões impressos, balão 260 e muitas novidades. Imperdível!!			
TERÇA – 05/09 – 14:00h	KÁTIA PRAÇA	R\$ 40,00	8319
FLORES NATURAIS – DECORANDO IGREJAS – Entrada dos noivos, arranjo para o altar e chão, caminho as cerimônia, lateral do banco e florais na escada. Imperdível!			
QUARTA – 06/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8320
BOLO DA VÓ MARIA III – DELÍCIAS DA VOVÓ –FAÇA E VENDA- Venham participar de uma aula magnífica.Você vai somar no orçamento financeiro da sua família. Massas saborosas e fáceis de fazer com lucro garantido. Faremos algumas receitas em aula. São eles: BOLO DE LEITE NINHO, BOLO DE CHURROS E BOLO DE PAÇOCA . Sabores que não podem faltar na sua lista de bolos da vovó. Venha para essa aula e agrade seus clientes e amigos. Imperdível!			
QUARTA – 06/09 – 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8321
CAC - CURSO DE APERFEIÇOAMENTO EM CONFEITAGEM – 6ª AULA – FESTIVAL DE PASTAS - Embora existam prontas, é muito importante que você saiba fazer as maravilhosas pastas que servem para cobrir e fazer detalhe em seus bolos. Você aprende a fazer a pasta americana (tradicional), pasta americana de maracujá, pastilhagem e massa de flor. Aprenderá também a cobrir o bolo com a pasta e fazer uma linda decoração no bolo. Em aula será fornecido um informe com noções de custo e preço para venda. E MAIS: Dicas de culinária.			
SEXTA - 08/09 – 09:30h	EDSON ARRUDA	R\$20,00	8322
AULA DE LANCHES – Venha participar dessa maravilhosa aula onde estaremos confeccionando estas massas muito práticas e saborosas de um custo baixo para você poder ganhar dinheiro. Estaremos fazendo em aula PÃO DE BATATA RECHEADO, CROISSANT, JOELHINHO E UM DELICIOSO PASTELÃO . Imperdível!			
SEXTA – 08/09 – 14:00h	EDSON ARRUDA	R\$15,00	8323
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS – FAÇA E VENDA – CROQUETES CREMOSOS – Venha aprender fazer estes deliciosos croquetes recheados para seus eventos, massa super leve e prática. Teremos: CROQUETE DE PEIXE, CROQUETE DE PRESUNTO E O CROQUETE DE FRANGO QUE NÃO VAI AO FOGO . Tudo isso acompanhado de um delicioso molho.			
SÁBADO – 09/09 – 09:30h	WILSON BRANDÃO	R\$25,00	8324
CURSO DE TORTAS – TORTAS CAMPEãs DE VENDAS NAS CHURRASCARIAS E DELICATESSEM – São Elas: TORTA SPUMONI (NAPOLITANA), TORTA CROCANTE DE DOCE DE LEITE E TORTA ALEMã (PAVê CROCANTE) . Essas tortas são feitas em delicatessem famosa. Como brindes serão demonstrados como elaborar as mini tortas no acetato. FAÇA Jã A SUA INSCRIÇÃO E RENOVE O CARDãPIO DA SUA DOCERIA!			
SEGUNDA – 11/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8325
AULA DE DOCES REQUINTADOS – DOCES COM PEDRARIAS – Quer se encantar? Então venha para essa aula. Uma aula surpreendente e encantadora, com receitas saborosas e a técnica de jóias que trará toda a elegância e sofisticação para dar um diferencial nos seus doces.			
SEGUNDA – 11/09 – 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8326
AULA ESPECIAL DE BEM CASADO TRADICIONAL(PINGADO) - Preparo de uma massa econômica extremamente delicada, muito leve, recheio de doce de leite, calda prática e muito fácil de banhar seu bem casado, para maior produção no seu faça e venda com muito rendimento. Combinação perfeita de sabores, cobertura tradicional fina não muito doce. Dicas e truques para o bem casado não azedar no verão. Como embrulhar a tão famosa lembrancinha.			
TERÇA– 12/09 –09:30h	DIEGO BARBOSA E CADU SOARES	R\$4,99	8327
AULA PROMOCIONAL ARCOLOR- TEXTURAS EM PASTA AMERICANA – A Arcolor traz pra você uma aula especial, além de decorar um lindo bolo com técnicas diferentes e que estão fazendo muito sucesso, você aprenderá como fazer textura utilizando pasta americana, glacê e massa para flores. Venha descobrir o quão fácil pode ser cobrir um bolo com a pasta americana Arcolor com facilidade e decorar seu bolo de forma prática. Esperamos você para uma manhã cheia de conhecimentos técnicas e dicas para deixar seus bolos mais perfeitos.			
TERÇA – 12/09 – 10:00h	KARLA LEAL(AULA SHOW HARALD)		
TERÇA – 12/09 –14:00h	DIEGO BARBOSA E CADU SOARES	R\$35,00	8328
CURSO DE BLINDAGEM COM GANACHE E QUINAS PERFEITAS – Esta aula é ideal para você que quer aprender como fazer e finalizar seus bolos deixando-os bem nivelados. Aprenda uma técnica prática e sem dificuldades para passar o ganache , cobrir com pasta americana perfeitamente, fazer um bellissimo acabamento e fazer as tão sonhadas quinas perfeitas . Venha descobrir quão fácil pode ser deixar seus bolos com aspecto moderno e sem marcas. Usaremos a técnica de virar o bolo de cabeça para baixo, depois de forrado com pasta americana, para deixá-lo bem reto e perfeito. Esperamos você para uma aula cheia de dicas e técnicas.			

QUARTA – 13/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8329
AULA ESPECIAL DE CUP CAKES PERSONALIZADOS DAS PRINCESAS – Venha aprender estes deliciosos bolinhos com uma massa fofinha, econômica e recheio especial. Nesta aula você aprende técnicas e dicas para trabalhar com qualquer tema e com saias embadadas, idéias especiais para mesas de doces e convidados. Não percam inove seus cup cakes.			
QUARTA – 13/09 – 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8330
CAC - CURSO DE APERFEIÇOAMENTO EM CONFEITAGEM – 7ª AULA - TUDO SOBRE BOLO EM ANDARES - Mesmo que você não esteja fazendo o C.A.C., você pode (e deve) fazer esta, que é uma das mais importantes aulas deste curso. Aula com extraordinário conteúdo, onde você aprende a fazer bolo com e sem pilastras, todas as “dicas” para o bolo ficar seguro, sem risco de cair. Aprende a substituir as pilastras pelos práticos “banquinhos”. Apostila com ilustração e explicação passo a passo (para você não se esquecer). Linda decoração do bolo (tudo feito em aula). Em aula também será dada uma tabela de rendimentos aproximados.			
QUINTA – 14/09 – 09:30h	DAMIÃO COSTA	R\$20,00	8331
AULA DE BEM CASADOS CORTADOS – Massa de pão de ló estabilizada, fácil de fazer e de baixo custo, bom rendimento, sabor espetacular podendo fazer em qualquer modelo, pois é feito com cortador. Essa mesma massa serve para rocamboles, tortas, etc. Recheio de doce de leite e uma calda de limão bem delicada. Serve como bem casado, bem nascido, bem vivo, etc. Não percam!!!			
QUINTA – 14/09 – 14:00h	DAMIÃO COSTA	R\$20,00	8332
SALGADINHOS RÁPIDOS – Para você que vende salgadinhos fritos e quer ganhar dinheiro, massa de baixo custo, fácil de fazer, pois nesta aula a farinha de trigo não vai ao fogo, muito saborosa, com uma massa única faça uma infinidade de salgadinhos fritos. Será explicado em aula como dar outros sabores na massa, como congelar e muito mais. Aula imperdível!			
SEXTA – 15/09 – 09:30h	JAMILTON PENNA	R\$15,00	8333
AULA PROMOCIONA LIVIAN FESTAS – BISCOITOS DECORADOS – Eles são divertidos e deliciosos. A garotada esta adorando essa sugestão de lembranças temáticas. Biscoito caseiro amanteigado decorado com glacê fluído, com pasta americana em 3D e também com pinturas. Dicas para pirulitos e também em placas comestíveis com nome do aniversariante. Não fique fora dessa!			
SEXTA – 15/09 -14:00h	JAMILTON PENNA	R\$30,00	8334
BOLO MARMORIZADO – COBERTURA EM MÁRMORE CASEIRO – Receita feita em aula. Aprenda a congelar esse bolo recheado e forrado com mármore por até 90 dias. Demonstração em aula de 2 bolos diferentes: bolo infantil com linda técnica de papel arroz e bolo em andares com utilização de rolo marcador dando efeito de RENDA TEXTURIZADA num bolo clássico. Aula com degustação.			
SÁBADO – 16/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8335
CAC - CURSO DE APERFEIÇOAMENTO EM CONFEITAGEM- 9ª AULA – AULA PRÁTICA DE BICOS – Esta aula é uma continuação da 5 aula. É um treinamento com bicos e manga de confeitar. MATERIAL: Nessa aula você irá trabalhar com os bicos:104, 03,88,12; saco descartável Wilton, matriz; pino para flores;espátula;perfix; bolo de 20cm coberto com plástico e touca. Vagas limitadas!(50 alunos).			
SEGUNDA – 18/09- 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8336
CURSO PROFISSIONALIZANTE DE TORTAS E BOLOS ECONÔMICOS – 1ªAULA – BATIMENTO DE MASSAS PARA BOLOS E TORTAS – Faremos uma massa saborosa e de grande rendimento e pouco custo para que você possa agradar seus clientes e convidados com preço bom e qualidade. Esse curso compõe de 4 aulas do curso profissionalizante de tortas, no conclusão das 4 aulas entregaremos o certificado.			
SEGUNDA – 18/09 – 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8337
CURSO PROFISSIONALIZANTE DE TORTAS E BOLOS ECONÔMICOS – 2ªAULA – CALDAS E RECHEIOS – Faremos recheios saborosos econômicos e práticos, sabores diversos, caldas especiais para todos os tipos de massa.			
TERÇA – 19/09 – 10:00h	MARIA AMÉLIA	R\$4,99	8338
AULA PROMOCIONAL MAVALÉRIO/MIL CORES – AULA ESPECIAL DE COOKIES COM GOTAS DE CHOCOLATES E CHOCOGIROS DELICIOSOS DA MAVALÉRIO- FAÇA E VENDA ou presenteie estes deliciosos biscoitos aprendendo passo a passo com sabor e qualidade. Venha comprovar e degustar estas delicias que só a Mavalério/Mil Cores tem. Faça já a sua inscrição. Garanta logo a sua vaga. Saia da crise e ganhe dinheiro rápido e fácil.			
TERÇA – 19/09 – 14:00h	MARIA AMÉLIA	R\$30,00	8339
AULA ESPECIAL DE LEMBRANCINHAS COMESTÍVEIS – O FAMOSO MINI BOLO DE ROLO – Com diversas sugestões. Aprenda passo a passo a preparar esta deliciosa receita típica pernambucana que derrete na boca e ainda fará sucesso aça logo a sua inscrição e não perca esta chance de ganhar dindin o ano inteiro.			
QUARTA –20/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8340
CURSO PROFISSIONALIZANTE DE TORTAS E BOLOS ECONÔMICOS – 3ª AULA – MONTAGEM E COBERTURAS – Ensinaremos marshmallow profissional, chantilly, ganache para bicos e chantininho.			
QUARTA – 20/09 – 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8341
CURSO PROFISSIONALIZANTE DE TORTAS E BOLOS ECONÔMICOS – 4ª AULA- AULA PRÁTICA – Aprenda a confeitar suas tortas e bolos usando pentes decorativos, rosas, folhas e trabalhos com bicos.Demonstraremos a utilização do papel arroz, de caldas para decoração e como fazer rosas e folhas com bicos de confeitar. MATERIAL: 1 bolo assado de 20cm, pente decorativo, 1 manga de confeitar, 1 matriz, 1 espátula, perfix, bicos:70,48 e 21 e touca. Você irá sair com sua torta toda montada e decorada para se deliciar com sua família. Um curso completo da massa a decoração, simplesmente imperdível! Faça já sua inscrição e garanta sua vaga pois são limitadas.Máximo de 30 alunos.			
QUINTA – 21/09 – 09:30h	EDSON ARRUDA	R\$15,00	8342
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS – FAÇA E VENDA - QUIBE – Aprenda fazer estes deliciosos quibes onde você fará grande sucesso com seus clientes. Receitas práticas de execução e de um custo baixo, ideal para aumentar as suas vendas. Teremos: QUIBE DE CARNE RECHEADO, QUIBE DE BATATA E O FAMOSO QUIBE DE PEIXE COM O MARAVILHOSO MOLHO DO CHEFE. Imperdível!			
QUINTA – 21/09 – 14:00h	EDSON ARRUDA	R\$25,00	8343
ENTRADINHAS PARA FESTAS – Querendo surpreender seus clientes com novidades? Esta é a oportunidade certa para você aprender estas delícias fáceis de fazer. Teremos: ENFORMADO DE BATATA COM BRIE, TORTINHAS DE PÃO SÍRIO CREMOSA, ALICHELA, ROCAMBOLE DE FRIOS, ENFORMADO DE QUEIJO COM FIGO FRESCOS E MELADO DE CANA. Não fique de fora dessa!			
SEXTA – 22/09 – 09:30h	VERÍSSIMA	R\$15,00	8344
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS – BEM CASADOS DEDAR ÁGUA NA BOCA – Os BEM CASADOS nunca saíram de moda e pode ser mais uma fonte de renda na confeitaria. Eles são tradicionalmente oferecidos em casamentos, bodas a te como lembrança de nascimento de bebês recebendo o nome de “BEM NASCIDO” . Então venha participar desta aula maravilhosa aonde será ensinado: uma massa deliciosa e simples, a calda, o recheio, as embalagens, e o preço final deste doce mágico. Aula com degustação e apostila.			
SEXTA – 22/09 – 14:00h	VERÍSSIMA	R\$15,00	8345
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS - AULA OFICINA DE LAÇOS E ROSAS – Que tal aprender a fazer quatro tipos diferentes de laços e ainda duas formas de fazer rosas em técnicas desenvolvidas passo a passo e super fácil de fazer e que vai dar um diferencial nos acabamentos de seus bolos. Não fique de fora. Chegou a oportunidade de aprender e tirar dúvidas. VAGAS LIMITADAS! MATERIAL: pasta americana Arcolor de 800g, plástico transparente para forrar a mesa(não é o de encapar caderno), rolo pequeno para abrir a pasta americana, jogo de cortadores redondo e quadrado, avental, touca, gordura vegetal, carretilha de massa tipo cortador de pizza, papel toalha para confecção do laço, bolo de isopor de 20cm já coberto com pasta americana e sobre a tábua de 30cm e touca. VAGAS LIMITADAS MÁXIMO DE 20 ALUNOS!			
SÁBADO -23/09 – 09:30h	WILSON BRANDÃO	R\$25,00	8346
PIZZAIOLO – MASSA INTEGRAL, MASSA COMERCIAL, MASSA MAGRA E MASSA ESPECIAL – Cada uma delas com suas propriedades e finalidade. Dicas de fermentação utilizando o fermento fresco e o seco, quantidade de líquido que cada farinha suporta. Modelagens: brotinho, para festa e comercial. Pré assamento, sugestões de montagem, ou seja, tudo sobre pizza. Até o segredo da Borda recheada será finalmente revelado. Apostila com custo e noções			

SEGUNDA – 25/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8347
CAC -CURSO DE APERFEIÇOAMENTO EM CONFEITAGEM –1ª AULA -BATIMENTO DE MASSA - Excelente oportunidade para quem está iniciando ou querendo se aperfeiçoar na arte de fazer, decorar e confeitado maravilhosos bolos. Você aprende a bater uma massa especial p/ ser usada em bolo artístico p/ casamento, bodas, 15 anos e infantil. Aprende a assar montar, rechear e decorar o seu bolo. Seu bolo fica perfeito p/ receber a cobertura c/ glacê hidrogenado (feito em aula), resistente à temperatura alta (não derrete). Dica de congelamento da massa por até três meses. Decoração do bolo, simples p/ iniciante (utilizando bicos que darão maior rendimento ao seu glacê). Será dada uma tabela de quantidade de fatias.			
SEGUNDA – 25/09 – 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8348
NOVO CURSO DE CHOCOLATE – Uma aula exclusiva onde serão apresentadas novas receitas e decoração com doces e chocolates. Venha se encantar. Aprenda a fazer doces modernos e saia na frente.			
TERÇA – 26/09 – 09:30h	ALESSANDRA MAURO	R\$4,99	8349
AULA PROMOCIONAL ARCOLOR – BOLO DA PATRULHA CANINA – A Arcolor traz um bolo que é febre do momento vamos aprender a estilizar esse bolo cada andar a carinha dos personagens da patrulha canina.Tudo preparado com produtos Arcolor, em aula ensinaremos a trabalhar com pasta americana entre outros.Não percam! Garanta sua vaga!			
TERÇA – 26/09 – 14:00h	TEREZA CRISTINA	R\$4,99	8350
AULA PROMOCIONAL DOCES PASTORIZA – SOBREMESAS E DOCES – Simples assim, aprenda fazer essas delícias para sua mesa de doces e guloseimas, MOUSSE DE BRIGADEIRO, BRIGADEIRO DE MORANGO, E COPINHOS DE BEIJINHOS DOCES PASTORIZA . Humm todas essas delícias! Não percam!!			
QUARTA – 27/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8351
BOLO LIVRO – Venha aprender fazer esse bolo que nunca sai de moda. Com essa técnica você pode fazer agenda, Bíblia, e o que mais a sua imaginação mandar. Vamos recortar o bolo sem precisar de forma especial, ensinaremos rechear, cobrir com pasta americana e fazer as páginas douradas e com folhas com papel arroz soltas. Esse bolo serve para diversas ocasiões.			
QUARTA – 27/09 – 14:00h	LENA DIAS	R\$30,00	8352
CAC - CURSO DE APERFEIÇOAMENTO EM CONFEITAGEM - 8ª AULA – DECORAÇÕES ARTÍSTICAS EM BOLO AMERICANO RETANGULAR – Dificuldades para cobrir e fazer decorações em quinas de bolos retangulares? Nunca mais! Nesta aula você aprende a cobrir (com pasta americana) e a decorar (com massa de flores) um lindo bolo retangular (mesma técnica para bolo quadrado). Não é bolo cenográfico, é bolo de verdade! Massa super saborosa. Decoração com longas fitas e laços (extrafinos) que mais parecem tecidos. Quem faz o C.A.C. torna-se um verdadeiro profissional na arte de fazer, confeitado e decorar lindos e saborosos bolos; por isso, encontra mais facilidade no mercado de trabalho.			
QUINTA – 28/09 – 10:00h	RITA ARAÚJO	R\$15,00	8353
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS – PEÇAS PARA CHOCOLATE PARA CASAMENTO – Aprenda a fazer lindas peças para decorar mesas de chocolate para casamento. XÍCARAS RECHADAS E DECORADAS COM TRANSFER, BOMBONS DECORADOS, CORAÇÕES RECHADOS ENTRE OUTRAS PEÇAS . Garanta sua vaga, aprenda e ganhe dinheiro sem sair de casa.			
QUINTA – 28/09 – 14:00h	RITA ARAÚJO	R\$15,00	8354
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS – FESTIVAL DE SUSPIROS – Venha aprender a fazer lindos e deliciosos suspiros para todas as ocasiões. Mini suspiros e pirulitos de suspiro. Garanta sua vaga e inscreva-se já!			
SEXTA – 29/09 – 10:00h	ANDRÉA VASCONCELOS	R\$4,99	8355
AULA PROMOCIONAL HARALD – AULA ESPECIAL DE PIRULITOS PARA O DIA DAS CRIANÇAS – Venha para essa aula especial para você fazer e vender no dia das crianças, faremos: PIRULITOS COLORIDOS, PIRULITOS CROCANTES, RECHADOS COM OS MARAVILHOSOS RECHEIOS DA HARALD E PIRULITOS TEMÁTICOS . Técnica de colorir o chocolate. Não percam!!!			
SEXTA – 29/09 – 14:00h	ANDRÉA VASCONCELOS	R\$15,00	8356
AULA PROMOCIONAL VIVIAN FESTAS –BOLO BOMBOM DECORADOS – Com rodas de chocolate, feitos com formas de silicone, massa de bolo amanteigado, recheio de nozes. Acabamento com glitter e dourado. Aula com degustação.			
SÁBADO – 30/09 – 09:30h	LENA DIAS	R\$30,00	8357
CAC - CURSO DE APERFEIÇOAMENTO EM CONFEITAGEM- 10ª AULA – ESPECIAL RENDA DE AÇÚCAR – Nesta aula você irá aprender todas as dicas para fazer sua renda de açúcar, que esta super em alta em bolos de casamentos, 15 anos, bodas, infantil,etc. Em aula será feita a renda e a decoração de um lindo bolo. Enriqueça seus conhecimentos na confeitagem artística.			
TERÇA – 28/11 – 14:00AS18:00h	EDSON ARRUDA	R\$150,00	8358
AULA DE CEIA NATALINA – Venha participar dessa deliciosa ceia natalina até papai Noel vai querer ficar para jantar. O chef Edson Arruda elaborou este maravilhoso cardápio para surpreender seus convidados e clientes. Nesse cardápio teremos: ENTRADA: salada Noi com cripis de queijo, ACOMPANHAMENTOS: farofa natalina com amendoim, arroz nobre aromatizado com anis estrelado, cuscuz enformado de frutas secas, filé de salmão envelopado, enformado de bacalhau com creme. PRATO PRINCIPAL: tender com frutas tropicais, pernil com molho de maçãs e especiarias, chester recheado. SOBREMESAS: torta de cheese com morangos. Renove os itens da sua ceia natalina ou faça e venda muito nesse Natal. PARCELADO EM 5XSEM JUROS NO CARTÃO DE CRÉDITO			

Vivian Festas Nova Iguaçu– Avenida Martins, 58 – 2767-5557/2767-9426
Vivian Festas Caxias – Av. Governador Leonel de Moura Brizola, 1643 Loja A
Tel: 2671-9311/2652-2920

Reserve sua vaga para a aula de ceia natalina com o professor Edson Arruda!

PARCELE OS CURSOS EM ATÉ 06 VEZES SEM JUROS(COM A PARCELA MÍNIMA DE R\$30,00)

www.vivianfestas.com.br - vivianfestas@terra.com.br

ATENÇÃO – NÃO AGENDAMOS AULA POR TELEFONE E NÃO SERÃO PERMITIDOS ACOMPANHANTES, MESMO SENDO CRIANÇAS.

OBS: A INSCRIÇÃO SÓ ESTARÁ GARANTIDA COM O SINAL DE 50% E O RESTANTE DOIS DIAS ANTES DA AULA, EM CASO DE DESISTÊNCIA, DEVOLVEMOS O SINAL SÓ C/ AVISO DE TRÊS DIAS ANTES.

NÃO REMANEJAMOS AULAS PROMOCIONAIS.

EVITE FILAS, FAÇA SUA INSCRIÇÃO COM ANTECEDÊNCIA E GARANTA SUA VAGA.

 *Vivian Festas*
Pensou em Festas?

Aulas Promocionais a partir de R\$ 4,99

PERSONALIZE SUA FESTA!

BANNER, ADESIVOS, PAPEL ARROZ, ETC.

TEMOS TUDO PARA O DIA DAS CRIANÇAS!

*Conheça nosso centro culinário,
faça nossos cursos e ganhe um
dinheiro extra!*

FAÇA-NOS UMA VISITA!

Horário de Atendimento: De Segunda a Sexta de 09:00 às 19:00h aos Sábados de 09:00 às 16:00h

