



Les Cours de Cuisine 2019-2020

toujours dans un esprit de convivialité,
partage & dégustation
De 8h30 à 11h30

Mercredi 23 Octobre 2019

Techniques de base autour
des sauces en cuisine...
(80€ le cours)

Mercredi 6 Novembre 2019

La Saint-Jacques Française & les champignons...
(80€ le cours)

Mercredi 11 Décembre 2019

Apprendre à cuisiner une poularde
&

« Le Foie Gras dans tous ses états. »
(le cours avec le foie gras ->125€)

Comprenant : la préparation d'un foie gras (environ 800g) à
emporter à l'issue du cours & la dégustation de plusieurs préparations....

Les Cours de Cuisine 2020

toujours dans un esprit de convivialité,
partage & dégustation
De 8h30 à 11h30

Le Mercredi 22 Janvier 2020

Préparations VEGAN d'après fêtes..
... (80€ le cours)

Le Mercredi 5 février 2020

Les agrumes en tous genres du salé au sucré...
(80€ le cours)

Mercredi 11 Mars 2020

Les viandes & abats...
(80€ le cours)

Le Mercredi 1^{er} Avril 2020

Les légumes de printemps....
(80 € le cours)

Le Mercredi 13 Mai 2020

En Mai, dresse « tes assiettes comme il te plait »
(harmonie du dressage & valorisation de recette sur plat....
(80 € le cours)

Le Mercredi 17 Juin 2020

Cocktail façon marché Provençal...
(80€ le cours)