

PLANNING DE AVRIL 2017

Choisissez votre menu et votre date et contactez vite Chef Jésus au 06 99 96 25 06, il saura vous conseiller ou rendez vous sur le site : www.cuisin-lesateliers.com

Les ateliers de Chef Jésus

Vendredi 07 avril

19h-21h
Tarif : 55€

LA RECETTE 1...

*Une entrée et un plat à découvrir et cuisiner ensemble.
Le cours est suivi du repas à l'atelier.*

- Tartare de magret de canard, petits légumes étuvés, pruneaux au thé rouge
- Blinis maison
- Cocotte d'agneau au curry, légumes primeurs et Risotto aux légumes.

Vendredi 21 avril

19h- 21h
Tarif : 55€

LA RECETTE 2...

*Un plat et un dessert à découvrir et cuisiner ensemble.
Le cours est suivi du repas à l'atelier.*

- Cocotte d'agneau au curry, légumes primeurs et Risotto aux légumes
- Dessert à l'assiette, ganache chocolat noir, groseilles et sorbet mangues express.

PLANNING DE AVRIL 2017

Choisissez votre menu et votre date et contactez vite Chef Jésus au 06 99 96 25 06, il saura vous conseiller ou rendez vous sur le site : www.cuisin-lesateliers.com

Mercredi 5 et mercredi 19 avril

Les cours pour les enfants ont lieu au Leroy-Merlin de Bordeaux lac

**Le
Mercredi
Tarif: 25 E**

Cours enfants (14h30/16h00 et 16h30/18h 25 euros (les enfants emportent leur réalisation)
** je fais mes pâtes maison (pâtes noires, tomates, vertes etc., tagliatelle, lasagnes)*

Samedi 01 avril et samedi 8 avril

**14h - 17h
Tarif: 75€**

LA THEMATIQUE

Un atelier concentré autour d'un seul thème pour faire le tour de la question, mini dégustation et panier à emporter chez vous.,

- Les Tapas pour un voyage en Espagne : Montadito au lomo et confits d'oignons, moules en escabèche, boulettes façon Albondigas ...

Samedi 01 avril et samedi 08 avril

**19h - 22h
Tarif : 75€**

LE MENU... Tout Poisson pour le 1° Avril...

Un menu complet à cuisiner ensemble, suivi du repas sur place.

- Saumon Gravelax, Blinis maison au curry et Chantilly Wasabi
- Tartare de Saumon, Cabillaud, Crevettes et légumes primeurs
- Poêlée de seiches au paprika fumé