

PLANNING DE DECEMBRE 2016

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 02 Décembre et vendredi 16 décembre

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.*

- *Blinis maison, saumon Gravelax sauce Wasbi et pommes granny*
- *Médallions de filet mignon de porc aux champignons et chorizo*
- *Risotto aux légumes d'hiver.*

Vendredi 09 décembre

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.*

- *Blinis maison, saumon Gravelax sauce Wasabi et pommes granny*
- *Médallions de filet mignon de porc aux champignons*
- *Mandarines rôties au safran et chantilly au chocolat blanc.*

PLANNING DE DECEMBRE 2016

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

Samedi 03 décembre et samedi 10 décembre

14h - 17h
Tarif: 70€

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.,

- Atelier mini éclairs salés revisités pour l'apéritif

Samedi 17 décembre et Dimanche 18 décembre

14h - 17h
Tarif: 80€

LA THEMATIQUE (Supplément de 10^E pour les porteurs de bons cadeaux)

Un atelier concentré autour du foie gras. Apprenez à préparer de A à Z votre foie gras Mi- Cuit à partir d'un lobe de foie frais (Maison CAMPET Bordeaux) 4 épices, armagnac etc, Petits boudins roulés et verrines à emporter.

Samedi 03 décembre, Samedi 10 décembre et samedi 17 décembre

19h - 22h
Tarif : 70€

LE MENU...

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

- Mousseline Potiron, Quinoa aux légumes et St-Jacques au beurre d'orange
- Médaillons de ris de veau au Pineau des Charentes et Champignons
- Ecrasée de Pommes de Terres à l'huile de Truffe
- Mandarine rôties au 4 épices et chantilly chocolat blanc