

PLANNING DE JUIN 2015

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 12 juin

19h-21h
Tarif : 50€

LA RECETTE 1...

Une entrée et un plat à découvrir et cuisiner ensemble.

Le cours est suivi du repas à l'atelier.

- Tartare de magrets de canard à la compotée de pruneaux
- Pâtes aux légumes du soleil , crème de safran, parmesan, Bayonne poché et amandes grillées

Vendredi 19 juin

19h- 21h
Tarif : 50€

LA RECETTE 2...

Un plat et un dessert à découvrir et cuisiner ensemble.

Le cours est suivi du repas à l'atelier.

- Pâtes aux légumes du soleil, crème de safran, parmesan, Bayonne poché et amandes grillées
- Café gourmand : panna cota aux carambars, et tiramisu express moka

PLANNING DE JUIN 2015

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 06 juin

11H – 13H
15H – 16H
Tarifs: 7^E90
et 9^E90

LES ATELIERS PRESQUES PARFAIT AU LEROY-MERLIN DE BORDEAUX LAC
11H et 13H Œufs pochés sauce Hollandaise, tartare de légumes, polenta
15H et 16H Tartare de fraises à la verveine, pruneaux, chantilly citron vert
Renseignements et inscriptions auprès de Chef Jésus au 06 99 96 25 06

Samedi 13 et samedi 20 juin

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.,
• Les sushis traditionnels et revisités...

Samedi 13 juin et samedi 20 juin

19h - 22h
Tarif : 70€

LE MENU...

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

- Wrapps Bayonne ou saumon fumé, roquette et st-Marcelin
- Magret de canard juste snacké, vinaigrette cacahuètes et tomates séchées
- Ratatouille maison au safran, graines de sésame grillées
- Tartare d'ananas et citron vert, Chantilly au lemon curd