

PLANNING DE JUIN 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 09 juin

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.*

- Saumon Gravelax, Pommes granny, Blinis et Crème Wasabi
- Blanquette de la mer (Poisson et coquillages) et légumes .

Vendredi 23 juin

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.*

- Blanquette de la mer (Poisson et coquillages) et légumes
- Verrine de ganache chocolat blanc et fruits rouges, Verrine crème de café.

PLANNING DE JUIN 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 mercredi 7 juin et mercredi 21 juin

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

**Le
Mercredi
Tarif: 25 E**

(14h30/16h00 et 16h30/18h) (les enfants emportent leur réalisation)
**** Ateliers autour des nems***
Infos sur la page Facebook du Leroy-merlin de bordeaux lac

Samedi 17 juin et samedi 24 juin

**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.,

- Une pause végétarienne : Petites entrées et Mezzés, caviar d'aubergine, confit de courgettes au cidre, houmous maison...***

Samedi 17 juin et samedi 24 juin

**19h - 22h
Tarif : 75€**

LE MENU...

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

- Œuf poché, crème de champignons et duxelle de champignons échalotes***
- Ravioles à la farce de viande, émulsion aux parfums de truffe***
- Pièce de Bœuf Mi-Cuite sauce Tériyaki, Quinoa comme un taboulé***