

PLANNING DE MARS 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 10 mars

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.*

- *Ravioles poulet, duxelle de champignons échalotes et combawa*
- *Médallions de filet mignon au chorizo doux*
- *Purée de patates douces aux lardons grillés.*

Vendredi 24 mars

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.*

- *Médallions de filet mignon au chorizo doux*
- *Purée de patates douces aux lardons grillés*
- *Financiers au thé vert matcha.*

PLANNING DE MARS 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

Semaine du 20 au 24 février et Semaine du 27 février au 03 mars

Du Lundi
au
Vendredi
Tarif: 120E

LES STAGES POUR LES ENFANTS (A partir de 8 ans)

Une vraie semaine de découvertes culinaires (ateliers cuisines, pâtisserie, dégustations d'huile d'olive, de produits corses, courses au marché, visites de boulangerie, pâtisserie et cours autour du chocolat chez des professionnels...

Renseignements et inscriptions auprès de Chef Jésus au 06 99 96 25 06

Samedi 11 mars et samedi 25 mars

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 sushis et makis, traditionnels et revisités...
- Crevettes saumon, daurade mais aussi magret séché, figues, Bayonne...

Samedi 11 mars et samedi 25 mars

19h - 22h
Tarif : 75€

LE MENU...

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

- Ravioles au poulet, duxelle de champignons et combawa
- Ris de veau aux champignons et au Noilly Prat
- Risotto de Sarazin grillé et petits légumes