

PLANNING DE NOVEMBRE 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 04 novembre

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 farcies a la viande et émulsion crémée au sel de truffe
- Blanquette de la mer au safran (cabillaud, saumon, crevettes, fruits de mer)
- Risotto aux légumes crème de crevettes.

Vendredi 11 novembre

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 au safran (cabillaud, saumon, crevettes, fruits de mer)
- Risotto aux légumes crème de crevettes
- Ganache au chocolat blanc et fruits rouges.

PLANNING DE NOVEMBRE 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 05 novembre et samedi 12 novembre

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 tapas (montadito lomo oignons confits, moules escabèches, seiche paprika, ... (samedi 05 novembre)
- Ravioles, samossas et nems... (samedi 12 novembre)

Samedi 05 novembre et Samedi 12 novembre

19h - 22h
Tarif : 70€

LE MENU...

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

- Bouchées à la reine, navets caramélisés, lardons et chèvre
- Lentilles aux légumes d'hiver, cabillaud rôtis, émulsion au lard et amandes grillées
- Ail confit aux aromates
- Tarte crumble express et crème de marrons