

PLANNING D'OCTOBRE 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 07 octobre

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.*

- Duxelle de champignons échalote, œuf poché et créme de champignons
- Pièce de Bœuf Mi- Cuit Sauce Tériaki Miel curry gingembre soja
- Wok de nouilles chinoises sautées aux légumes.

Vendredi 14 octobre

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.*

- Pièce de Bœuf Mi- cuit Sauce Tériaki Miel curry gingembre soja
- Wok de nouilles chinoises sautées aux légumes
- Financier au thé vert.

PLANNING D'OCTOBRE 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 01 octobre et samedi 15 octobre

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 et les makis... (samedi 01 octobre)
- Pasta italienne et les sauces qui vont avec... (samedi 15 octobre)

Samedi 01 octobre et Samedi 15 octobre

19h - 22h
Tarif : 70€

LE MENU...

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

- Poêlée de seiche aux lardons et paprika fumé
- Bar en court Bouillon et sauce au beurre d'orange et piment d'Espelette
- Méli mélo de légumes étuvés
- Fondant chocolat et sorbet maison