

Les Cours de cuisine de Chez Epicure - Mars et Avril 2018-

Egalement privatisable sur demande

Atelier "Sur le Pouce"

Cours de cuisine de 30 minutes
Préparation du plat principal
+ dégustation sur place
19€ (hors boissons)
Plat + Dessert offert

Ouverture d'un atelier "sur le pouce"
sur demande de 11h30 à 12h00

Atelier "Saveurs et Savoirs" 10h30-12h

Dégustation sur place ou à emporter
Menu accompagnant: 30€ /personnes
52€ - Entrée + Plat+ Dessert
(Tablier tissus Offert)

Samedi 10 Mars 2018

- * Risotto aux gambas et Parmigiano Raggiano
- * Filet mignon de porc laqué au miel et aux épices, Wok de légumes
- * Dessert préparé par le chef à l'avance

Samedi 7 Avril 2018

- * Ravioles de cantal aux noix et fines herbes, velouté de butternut
- * Magret rôti au vin rouge purée patate douce, celerisotto
- * Dessert préparé par le chef à l'avance

Atelier "Pâtisserie" 10h00-12h

Chaque inscrit réalise et emporte son entremet pour
6/8 parts. Tablier tissus offert.
52€/personne

Samedi 24 Mars 2018

Forêt Noire aux griottes
Biscuit cacao, Mousse au chocolat, Chantilly à la vanille

Samedi 21 Avril 2018

Entremet chocolat et Poires
Daquoise noisettes, croustillant praliné, poire pochée et mousse chocolat

Atelier "Parent Enfant" 10h00 -11h30

1h30 de complicité avec un chef
42€/ binôme

Mercredi 11 Avril 2018

- * Milk Shake aux fruits de saison
- * Financiers aux noisettes
- * Cookies chocolat au lait

Réservation au 04 73 29 67 86

La direction se réserve la possibilité de reporter un cours de cuisine en fonction du nombre de réservation

** Tous nos prix sont TTC (TVA à 10%)*



6 - 8 boulevard Robert Schuman - 63 000 Clermont-Ferrand - bonjour@chezepicure.fr - www.chezepicure.fr