

Les Cours de cuisine de Chez Epicure -Mai et Juin 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 5 Mai 2018

- * Grosses crevettes marinées à l'aneth "Gremolata" de pommes vertes et citronnelle
- * Sauté de veau aux oignons cibettes et légumes de printemps
- * Dessert préparé par le chef à l'avance

Samedi 2 Juin 2018

- * Velouté d'asperges blanches, ravioles de foie gras à la noisettes, sirop balsamique
- * Filet de Daurade rôti vierge de légumes croquants au citrons confits
- * Dessert préparé par le chef à l'avance

Atelier "Pâtisserie" 10h00-12h

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

Samedi 19 Mai 2018

Fraisier

- * Réalisation du biscuit
- * Réalisation de la crème
- * Montage
- * Décoration

Samedi 23 Juin 2018

Entremet framboises pistache chocolat

- * Réalisation du biscuit
- * Réalisation de la crème
- * Montage
- * Décoration

Atelier "Parent Enfant" 10h00 -11h30

1h30 de complicité avec un chef
42€/ binôme

Mercredi 13 Juin 2018

- * Milk Shake aux fruits de saison
- * Sablé noix de coco
- * Molleux au 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

