

# Les Cours de cuisine de Chez Epicure - Novembre-Décembre

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

Ouverture d'un atelier "sur le pouce"  
sur demande de 11h15 à 11h45

## Atelier "Parent Enfant"

1h30 de complicité avec un chef  
42€/ binôme

Mercredi 28 Novembre 2018  
de 15h à 16h30

### Cours salé:

- \* Madeleine petits pois et lardons
- \* Nems poulet/légumes, sauce tomate
- \* Le Petit punch (sans alcool)

Mercredi 19 Décembre 2018  
de 15h à 16h30

### Cours sucré:

- \* Sablé de Noël
- \* Pop' sucette chocolat, noix de coco
- \* Le Véritable chocolat chaud

\* Tous nos prix sont TTC (TVA à 10%)

## 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 Novembre 2018

- \* Ravioles de foie gras aux noisettes, sauté de champignons en émulsion de vin jaune
- \* Filet mignon de porc laqué à la moutarde de cèpes, fricassée de pleurotes à l'ail, légumes du moment et purée de panais
- \* Dessert préparé par le chef à l'avance

Samedi 1 Décembre 2018

- \* Tatin de foie gras aux pommes et vinaigre de framboise
- \* Noix de saint Jacques rôti, mousseline de panais à la vanille, jus d'orange
- \* Dessert préparé par le chef à l'avance

Vendredi 14 Décembre 16h30 à 18h30

Samedi 22 décembre 10h30 à 12h30

Atelier foie gras 70€/ personne Terrine de 500g de foie gras à emporter et à déguster pour les fêtes

- \* Terrine de foie gras de canard au naturel
- \* Pain perdu de foie gras poêlé
- \* Confit d'oignon balsa-grenadine

## Atelier "Pâtisserie"

Chaque inscrit réalise et emporte.

Tablier tissus offert.

52€/personne

Samedi 24 Novembre 2018 10h-12h

### Les Mignardises:

- \* Macaron au citron
- \* Financiers griottes et pistache
- \* Caramel mou à la cacahuete

Samedi 15 décembre 2018 10h-12h

Entremet de Noël fruits exotique, noix de coco

(pour 6 pers) \*Mousse exotique

- \* Croustillant chocolat
- \* Biscuit coco

Samedi 22 décembre 2018

14h-16h

La Bûche de Noël: Poire, chocolat et caramel

(pour 6/8 pers) \*Mousse poire

- \* Insert poire-caramel
- \* Croustillant chocolat
- \* Biscuit cacao

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

6 - 8 boulevard Robert Schuman - 63 000 Clermont-Ferrand - [bonjour@chezepicure.fr](mailto:bonjour@chezepicure.fr) - [www.chezepicure.fr](http://www.chezepicure.fr)

