

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

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 11h15 à 11h45

## Atelier "Saveurs et Savoirs" 10h30-12h

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

### Samedi 6 Octobre 2018

- \* Tatin de foie gras aux pommes et vinaigre de framboises
- \* Dos de cabillaud croulé à l'ail et aux agrumes, tagliatelles de légumes au citron confit, mousseline de patate douce
- \*Dessert préparé par le chef à l'avance

### 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

## Atelier "Pâtisserie" 10h00-12h

Chaque inscrit réalise et emporte.  
Tablier tissus offert.  
**52€/personne**

### Samedi 13 Octobre 2018

- Entremet poire, chocolat noir et crème de marron**
- \*Réalisation du biscuit
  - \*Préparation de la crème \*Réalisation du croustillant
  - \*Montage \*Décoration
- Entremet pour 6 parts*

### Samedi 24 Novembre 2018

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

## Atelier "Parent Enfant"

1h30 de complicité avec un chef  
**42€/ binôme**

### Mercredi 24 Octobre 2018 de 10h à 11h30

#### Cours sucré:

- \* Milk Shake aux fruits de saison
- \*Cookies noix de pécan et chocolat blanc
- \*Cup cake aux noisettes, mousse vanille et caramel beurre salé

### 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)

**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%)





