

Les Cours de cuisine de Chez Epicure - Février 2019

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 tissu Offert)

Samedi 23 Février 2019

- *Risotto "Arborio" aux gambas et Parmiggiano Reggiano
- * Sauté de veau aux oignons cébettes et légumes de printemps
- *Dessert préparé par le chef à l'avance

Atelier "Pâtisserie" 10h00-12h

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

Samedi 9 Février 2019

- Entremet**
chocolat cachuète, caramel
- *Dacquoise aux amandes
 - *Caramel beurre salé-cachuètes grillées
 - *Ganache chocolat noir
 - *Mousse et décors chocolat
- Entremet pour 6 parts*

Atelier "Parent Enfant"

Mercredi 20 Février 2019

de 10h à 11h30

1h30 de complicité avec un chef
42€/ binôme

Cours salé:

- * Madeleine au parmesan
- *Le véritable chocolat chaud
- *Samossa au thon et légumes

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