

Les Cours de cuisine de Chez Epicure

-MARS - AVRIL 2019

Egalement

Atelier "Parent Enfant"

1h30 de complicité avec un chef
42€/ binôme

Mercredi 24 AVRIL 2019
de 15h à 16h30

Cours sucré:
* Milk Shake aux fruits de saison
* Cookies noix de pécan et chocolat blanc
* Cup cake pomme et caramel

Atelier "Pâtisserie" 10h00-12h00

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

Samedi 9 Mars 2019

La Forêt Noire

*Biscuit cacao
*Mousse chocolat
*Griotte avec ou sans alcool
*Crème fouétée et Décor
Entremet pour 6 parts

Samedi 13 Avril 2019

Le Chocolat:

*Fritures de Pâques
*Mendiants
*Truffes au caramel
*Orangettes

Atelier "Saveur et Savoirs" 10h30 -12h0

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

Samedi 2 Mars 2019

*Risotto aux champignons et Parmigiano Reggiano
*Suprême de volaille fermière contisé au chorizo,
cocotte de légumes fondantes
* Dessert préparé par le chef à l'avance

Samedi 23 Mars 2019

*Tartare de thon rouge mariné au lait de coco
*Osso bucco à l'orange
et Polenta aux herbes fraîches
* Dessert préparé par le chef à l'avance

Samedi 27 Avril 2019

*Carpaccio de daurade en vierge de légumes citronnés,
roquette et copeaux de parmesan
*Filet mignon de porc laqué au miel et aux épices
douces, wok de légumes
* Dessert préparé par le chef à l'avance

Atelier "Sur le Pouce"

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

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

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

