

Les Cours de cuisine de Chez Epicure

-MARS - AVRIL 2019

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

Samedi 23 Mars 2019

Samedi 6 Avril 2019

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

*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

*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"
Jeudi 14 MARS
de 11h15 à 11h45

Cours de cuisine de 30 minutes
Préparation du plat principal + dégustation sur place 19€ (hors boissons) Plat + Dessert offert
Pastasotto au basilic, aiguillettes de volaille au citron

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

