

# Les Cours de cuisine de Chez Epicure -AVRIL-MAI 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 13 Avril 2019

### Le Chocolat:

\*Fritures de Pâques  
\*Mendiants  
\*Truffles au caramel  
\*Orangettes

Samedi 11 MAI 2019

### Le Fraisier

## Atelier "Saveur et Savoirs" 10h30 -12h0

Dégustation sur place ou à emporter  
52€ - Entrée + Plat+ Dessert

Menu accompagnant: 30€ /personnes  
(Tablier tissus Offert)

Samedi 6 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

Samedi 25 MAI 2019

\*Gaufre feuilletée, caviar d'aubergines, tomates confites et lardo bianco  
\*Dos de cabillaud en crumble de noix, fondue de poireaux aux raisins secs  
\* Dessert préparé par le chef à l'avance

Atelier "Sur le Pouce"  
de 11h15 à 11h45

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

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](mailto:bonjour@chezepicure.fr) - [www.chezepicure.fr](http://www.chezepicure.fr)

