

Les Cours de cuisine de Chez Epicure -Janvier-Février 2020

Egalement privatisable sur demande

Atelier "Saveurs et Savoirs" 10h30 à 12h		Atelier "Parent Enfant" Mercredi 26 Février	Atelier "Pâtisserie"
Dégustation sur place ou à emporter Menu accompagnant: 30€ /personnes 52€ - Entrée + Plat+ Dessert (Tablier tissus Offert)			Chaque inscrit réalise et emporte. Tablier tissus offert. 52€/personne
Samedi 25 Janvier		de 15h à 16h30 1h30 de complicité accompagné d'un chef 42€/ binôme	Samedi 25 Janvier de 14h à 16h
*Filet de Daurade rôti, vierge de légumes croquants au citron confit *Magret de canard rôti au vin rouge, purée de patate douce *Dessert préparé par le chef à l'avance			La Forêt Noire: *Biscuit cacao *Chantilly Vanille *Mousse chocolat noir *Griottes (avec ou sans alcool) Entremet pour 6 parts
Samedi 8 Février	Samedi 22 Février	* Pancake à la banane * Chocolat chaud maison *Cup cake vanille spéculoos	Samedi 15 Février de 10h à 12h
*Tatin de foie gras et pommes au vinaigre de framboise *Filet de canette rôti aux pruneaux, riz aux amandes torréfiées *Dessert préparé par le chef à l'avance	*Risotto "Arborio" aux gambas et Parmigiano Reggiano *Pavé de quasi veau balsa romarin, pomme paillason *Dessert préparé par le chef à l'avance		Entremet passion coco: *Biscuit noix de coco *Croustillant chocolat *Mousse passion exotique *Décors Entremet pour 6 parts
Atelier "Sur le pouce"			Réservation au 04 73 29 67 86
Cours de cuisine de 30 minutes Préparation du plat principal + dégustation sur place 24,20€ (hors boissons) Plat + Dessert offert	Ouverture d'un atelier "sur le pouce" sur demande de 11h15 à 11h45		

La direction se réserve la possibilité de reporter un cours de cuisine en fonction du nombre de réservations

* Tous nos prix sont TTC (TVA à 10%)

6 - 8 boulevard Robert Schuman - 63 000 Clermont-Ferrand - bonjour@chezepicure.fr - www.chezepicure.fr

