

Les Cours de cuisine de Chez Epicure -MARS -AVRIL 2020

Egalement privatisable sur demande

Atelier "Sur le Pouce"

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

Atelier "Saveurs et Savoirs" 10h30-12h

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

Samedi 14 Mars

- *Gravlax de saumon minute et blinis à la crème de ciboulette
- *Suprême de volaille rôti au chorizo et cocotte de légumes fondants
- *Dessert préparé par le chef à l'avance

Samedi 4 Avril

- *Filet de Daurade rôti, vierge de légumes croquants au citron confit
- *Sauté de veau aux oignons cébettes et légumes de printemps
- *Dessert préparé par le chef à l'avance

Atelier "Pâtisserie" 9h30 à 11h30

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

Samedi 14 Mars

- Les Mignardises:**
- *Macaron chocolat passion
 - *Financiers griottes et pistache
 - *Pana cotta lait de coco et tartare de mangue au citron vert

Samedi 4 Avril

- C'est Pâques!**
- *Ecureuil en chocolat noir
 - *Friture
 - *Mendiants au chocolats Dulcey

Atelier "Parent Enfant"

Mercredi 22 Avril 2020

de 15h à 16h30

1h30 de complicité accompagné d'un chef
42€/ binôme

* Muffin comme une pizza

*Milk shake aux fruits de la saison

* Diamant noix de coco et citron vert

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

