

PLANNING COURS DE CUISINE

Saison 2022/2023



Samedi 24 Septembre : Cuisine Libanaise

Découvrez de nouvelles recettes 100% Libanaise.

Samedi 8 Octobre : Petits fours sucrés (dont macarons)

Des petits fours de toutes sortes... et pour tous les goûts !

Samedi 15 Octobre : Cuisine Japonaise

Choix, cuisson du riz, recettes avec une touche de wasabi...

Samedi 19 Novembre : Cuisine Indienne

Découvrez comment ravir les papilles de vos convives avec la cuisine indienne aux mille et une saveurs. Nouvelles recettes !

Samedi 3 Décembre : Saint-Jacques

Découvrez comment cuisiner la Saint-Jacques. 3 recettes !

Samedi 10 Décembre : Bûches

Découvrez de nouvelles recettes de bûches de Noël !

Samedi 7 Janvier : Galettes

Devenez maître de la galette.

Samedi 21 Janvier : Cuisine Chinoise

Découvrez de nouvelles recettes 100% Chinoise.

Samedi 4 Février : Pavlova, Meringues & Co

Apprenez à faire votre meringue et votre crème chantilly !

Samedi 11 Mars : Cuisine Marocaine

Préparez de bons petits plats méditerranéens avec une touche berbère.

Samedi 25 Mars : Chocolat de Pâques

Maîtrisez la technique du chocolat, aussi sous forme ovoïdale !

Samedi 13 Mai : Grillades & Plancha

Juste avant l'été, ne ratez pas cet atelier grillades et plancha pour changer un peu de vos traditionnels barbecues estivaux !

Ce cours se déroulera à Saint Aubin sur Gaillon

COMMENT CA MARCHE?

👨‍🍳 Les cours de cuisine sont animés par le personnel de la maison ÉRISAY. Notre chef de cuisine exécutif, Fabrice FONTAINE, ainsi que son second, Jérôme LEROUGET, animent les cours salés, et un chef pâtissier de notre brigade, les cours sucrés. Les cours ont lieu dans un atelier culinaire spécialement aménagé chez VAZARD home, à Sainte-Colombe-près-Vernon (27 950).

👨‍🍳 Vous réalisez l'intégralité des plats au menu, depuis l'épluchage jusqu'au dressage des assiettes.

👨‍🍳 Vous déjeunez en compagnie du chef et bénéficiez d'un moment de partage pour lui demander ses secrets et astuces.

👨‍🍳 Vous repartez avec les recettes afin de les reproduire chez vous, comme un vrai chef !



LES HORAIRES?

Cours de cuisine de 10h00 à 12h30

Déjeuner de 12h30 à 14h00

Merci de vous présenter 15 min avant le début du cours

COMMENT S'INSCRIRE?

Inscriptions et réservations OBLIGATOIRE au 02 32 54 06 33

Tarif: 59,00€/pers.



Possibilité d'offrir un cours de cuisine sous forme de coffret cadeau.

