

# L'Ecole de cuisine d'Armand



**Atelier de cuisine, et de formation au goût,  
Développement personnel par l'utilisation des 5 sens...  
Consultant en restauration commerciale et collective.  
Formation professionnelle continue en cuisine et restauration...**



## Les ateliers enfants

### Des idées cadeaux originales :

Il n'est jamais trop tôt pour être gourmand ! Confiez-nous vos têtes blondes les après-midi et laissez-moi les éveiller à l'envie de cuisiner. J'ai imaginé rien que pour eux une approche ludique et pédagogique pour des recettes toutes simples et trop « miam » ! Vive la préparation du goûter ou des gâteaux d'anniversaire ! Goûter en cuisinant, c'est vraiment très amusant !

**L'objectif ?** L'apprentissage et la sensibilisation du goût tout en s'amusant.

#### 1) Cours Grands-mères / Petits-enfants

A l'occasion de la **Fête des Grands-mères**, les petits-enfants et leurs grands-mères apprendront en duo à cuisiner un plat salé, un dessert et une boisson en 2h00, sous les conseils d'Armand au Jardin des pâtes...

**Tarif 2011-2012 : 25€ par enfant, 55€ par adulte...9 places...Mercredi 29 février 2012**

Thème abordé en 2012 : Les desserts de Grand'mère

#### 2) Cours Maman / Enfants

A l'occasion de la **Fête des mères**, les enfants et leur maman apprendront en duo à cuisiner un plat salé, un dessert et une boisson en 2h00, sous les conseils d'Armand au Jardin des pâtes...

Une idée de cadeau à offrir à toutes les mamans pour retrouver le plaisir de cuisiner au quotidien comme les jours de fête. Un moment de détente à l'Ecole de Cuisine d'Armand lui permettra de découvrir ou redécouvrir, une recette culte, les secrets des desserts de restaurant, ou encore de s'évader avec la cuisine d'ailleurs. Pour tout achat d'un cours, une magnifique rose lui sera offerte !

**Tarif 2011 : 25€ par enfant, 55€ par adulte...9 places...Mercredi 23 mai 2012**

Thème abordé en 2012 : La cuisine des fleurs

### 3) Cours Papa / Enfants

A l'occasion de la **Fête des pères**, les enfants et leur papa apprendront en duo à cuisiner un plat salé, un dessert et une boisson en 2h00, sous les conseils d'Armand au Jardin des pâtes...

**Tarif 2011 : 25€ par enfant, 55€ par adulte...9 places...Mercredi 13 juin 2012**

Thème abordé en 2012 : Chocolats et Cie

### 4) Cours Enfants pour un anniversaire



Offrez à votre enfant et ses amis un **anniversaire** inoubliable avec l'Ecole de cuisine d'Armand, au restaurant d'application « Le Jardin des pâtes »...

Ils apprendront en 2h00 avec Armand à tout savoir sur un fruit de saison (ou tout autre produit au choix tel que chocolats, caramels, etc...) et à en faire un magnifique gâteau d'anniversaire avec leurs copains, et éventuellement le feront goûter à leurs parents à leur retour...

**Tarif 2011-2012 : 30€ par enfant et 55€ par adulte...Avec un minimum de 6 élèves...comprenant également les invitations, les ballons, la déco, les bougies et fontaines magiques, et les boissons...12 places au cours...Nombre d'invités (maximum 2 par élève), supplément dégustation par invité à la fin du cours : 5€...Date à convenir**

#### Les cours pour enfants comprennent :

- L'assurance responsabilité civile
- L'accueil autour d'une collation,
- l'atelier de cuisine avec Armand

(Conseils sur les produits, fabrication collective de la recette et de ses dérivés),

- des jeux divers en rapport avec l'alimentation, le goût et la diététique,
- la dégustation de la recette avec des boissons magiques et originales...

#### **Le Goût Juste :**

- C'est un bistrot gourmand climatisé ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 14h00, et le vendredi soir de 20h00 à 21h30: **Le Jardin des Pâtes**,
- Mais aussi **L'école de cuisine d'Armand** au restaurant, à votre domicile ou dans votre entreprise (Egalement en coffret cadeau)...

Sélectionnée par la Semaine du Goût et la Fédération nationale des cuisiniers amateurs,

- Mais encore, des prestations de **consulting aux entreprises et de formation professionnelle continue au titre du DIF ou des reconversions...**

- Et également, Armand traiteur-organisateur de réceptions et / ou **Chef de cuisine étoilé à votre domicile** ou dans votre entreprise :

Apéritifs, cocktails dînatoires, plateau-repas, bentos, plats uniques, buffets ou lunches :

Emportés, livrés ou servis à table...Jusqu'à 100 convives : devis sous 24h00...

SARL au capital de 40.000€ - R. C. S.: M 450 674 494 - APE 5610A

11 rue du Cheval Vert - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 56 71 52 – GSM : 06 71 99 04 18

Courriels : [legoutjuste@free.fr](mailto:legoutjuste@free.fr) ou [ecoledecuisinedarmand@orange.fr](mailto:ecoledecuisinedarmand@orange.fr)

Site : [www.jardindespates.com](http://www.jardindespates.com) ou [www.ecoledecuisinedarmand.com](http://www.ecoledecuisinedarmand.com)

