

DEROULEMENT DES COURS

15H30

La session commence par un accueil des bénéficiaires d'un rafraîchissement au sein du Jardin des Pâtes...

15H45-16H00

Sans perdre de temps, ils revêtent leur tablier et sont informé(e)s du déroulement du cours ainsi que des recettes (fiches techniques détaillées) à suivre... Armand répond à toutes leurs questions sur les matériels utilisés et sur les produits (origine et diététique).

16H00/18H00

*Nous réalisons ensemble : un plat chaud et un dessert...
Ils réaliseront toutes les séquences culinaires, ensemble ou séparément, finiront les cuissons, dresseront et monteront leurs propres productions jusqu'en salle... Nous étudierons la possibilité de réinterpréter ces recettes avec d'autres produits ou en d'autres saisons...*

18H00/18H45

En toute décontraction, ils dégusteront ensemble leur production dans la salle du restaurant, privatisé à ce moment là exclusivement pour le groupe de stagiaires. Discussions et débats s'instaureront dans une ambiance conviviale et décontractée.

19h00

L'après-midi s'achèvera et ils repartiront avec leur classeur de recettes, un diplôme de stagiaire et plein de souvenirs dans la tête.

TARIFS ET CONDITIONS:

-70€ par bénéficiaire (cours + repas + eau...Boissons non comprises)

- Prix invité : 25€

PROGRAMME DE L'ATELIER CHOISI

RECETTE PLAT GARNI CHOISIE :

L...

RECETTE DESSERT CHOISIE :

L

Saison 2011 :

DATE CHOISIE :

(voir agenda et menus sur notre site, lien au verso)

Ecole de cuisine recommandée par la Semaine du Goût et la Fédération françaises des cuisiniers amateurs...



EURO-TOQUES
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE DES CUISINIERS

FICHE D'INSCRIPTION

Cette fiche constitue une pré-réserve (à photocopier pour chaque bénéficiaire, après l'avoir remplie et à nous renvoyer avec votre règlement, au plus tard 10 jours avant le cours)... Une confirmation vous sera adressée par courriel à réception et au plus tard une semaine avant le cours...

COMMANDE :

cours de cuisine à 70€ = €

invités au repas à 18h00 à 25€ = €

Total réglé par chèque ci-joint = €

VOS COORDONNEES : (à compléter)

Prénom : NOM :

Adresse :

C P : VILLE :

N° TEL : E-MAIL :

ELEVE BENEFICIAIRE 1 : (à compléter)

Prénom : NOM :

Adresse :

C P : VILLE :

N° TEL : E-MAIL :

Date de naissance :

ELEVE BENEFICIAIRE 2 : (à compléter)

Prénom : NOM :

Adresse :

C P : VILLE :

N° TEL : E-MAIL :

Date de naissance :

DATE ATELIER :



Exemple de réalisation : L'escalope de foie gras aux dattes pochées au Grés de Montpellier

OFFREZ-VOUS UN CADEAU ORIGINAL ET TENDANCE : UNE APRES-MIDI AVEC LE CHEF ARMAND A SES FOURNEAUX !

Le chef étoilé aux quarante ans d'expérience dévoilera les secrets des recettes réussies, en livrant ses trucs et astuces... Il élaborera avec ses élèves des recettes de cuisine dans une atmosphère chaleureuse et détendue afin de leur offrir un moment de plaisir et de découverte... La production d'une recette devient un acte de partage où les cuisiniers (maître et élèves) recherchent ensemble la saveur et l'esthétisme... Chaque atelier de cuisine s'achève autour d'une table conviviale...



SARL LE GOUT JUSTE

11, rue du Cheval Vert

34000 MONTPELLIER

Tél. 04 67 56 71 52 – GSM 06 71 99 04 18

Email: ecoledecuisinedarmand@orange.fr

Site Internet: www.ecoledecuisinedarmand.com