

DEROULEMENT DES COURS

15H30

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

15H30-16H00

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).

16H00/19H00

Nous réalisons ensemble : une entrée, 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...

19H30

En toute décontraction, nous accueillerons ensemble leurs invités (maximum 3 personnes par bénéficiaire) et dégusterons avec eux le dîner de leur production dans la salle du restaurant, privatisé ce soir-là exclusivement pour le groupe de stagiaires et leurs invités. Discussions et débats s'instaureront dans une ambiance conviviale et décontractée.

22h30 et +

La soirée s'achèvera et ils repartiront avec leur classeur de recettes, un diplôme de stagiaire et plein de souvenirs dans la tête.

TARIFS ET CONDITIONS:

-95€ par bénéficiaire (cours 55€ + repas, apéritif et boissons compris)

-45€ par invité(e) (repas après le cours, apéritif et boissons compris)

- En cas de session de prestige, ces prix sont à augmenter de 15€

PROGRAMME DE L'ATELIER CHOISI

RECETTE ENTREE CHOISIE :

RECETTE PLAT CHOISIE :

RECETTE GARNITURE CHOISIE :

RECETTE DESSERT CHOISIE :

Saison 2011 :

DATE de L'ATELIER CHOISI :
(à voir avec le ou les bénéficiaires)

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 moins 10 jours avant la date du cours choisi)...Si vous le souhaitez, une confirmation vous sera adressée par courriel à réception, suivie en cas de cadeau du ou des coffrets joliment emballés à rechercher ou envoyés par nos soins au bénéficiaire (frais d'envoi de 5€ en sus)...La session choisie aura lieu **sous réserve d'un minimum de 2 élèves adultes au cours, vous en serez informés une semaine avant le jour de cette session...**

COMMANDE :

- Cours de cuisine + 1 repas complet
SESSION DES GOURMETS à 95€ = €
- Frais postaux (en cas d'envoi) à 5€ =
- repas adultes invités 45€ (facultatif,
ou à la charge du bénéficiaire) = €
- Suppléments « session de prestige » 15€ = €

Total réglé par chèque ci-joint = €

VOS COORDONNEES : (à compléter)

Prénom : NOM :

Adresse :

C P : VILLE :

N° TEL : E-MAIL :

ELEVE BENEFICIAIRE 1 : Cadeau ?

Prénom : NOM :

Adresse :

C P : VILLE :

N° TEL : E-MAIL :

Date de naissance :



RECEVEZ OU OFFREZ UN CADEAU ORIGINAL ET TENDANCE : UN COURS DE CUISINE AVEC ARMAND A SES FOURNEAUX !

Le chef étoilé dévoilera les secrets d'un repas réussi, en livrant ses trucs et astuces...Il élaborera avec ses élèves un repas dans une atmosphère chaleureuse et détendue afin de leur offrir un moment de plaisir et de découverte...La création d'un repas 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 et de boissons en accord soigneusement choisies...

11,



SARL LE GOUT JUSTE

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