

Entrez dans la peau d'un Chef

Cours de Cuisine 2018



ATELIER
METS & VINS

Cuisiner - Pâtisser - Déguster

Cours adultes

Chef : Stéphane Prévalet

Cours : Samedi à 14h30

Date	Cours	Euros
03 Fév.	Escargots travaillés autrement : aux poireaux, aux champignons	50
17 Fév.	Macarons salés et sucrés	75
17 Mars	Cuisiner les fromages	50
24 Mars	Poissons délicats	75
31 Mars	Cuisson des viandes	50
07 Avril	Macarons salés et sucrés	75
21 Avril	Sauces Poissons	75
28 Avril	Terrines, soufflés et quenelles de poissons	50
5 Mai	Les risottos	50
12 Mai	Macarons salés et sucrés	75
26 Mai	Sauces Viandes	75
09 Juin	Les Gambas autrement	50
16 Juin	Macarons salés et sucrés	75
23 Juin	Cuisson des viandes	50
8 Sept.	Macarons salés et sucrés	75
22 Sept.	Les soupes et veloutés	50
29 Sept.	Préparer et cuisiner une volaille	50
06 Oct.	Cuisson des viandes	50
13 Oct.	Sauces Viandes	75
27 Oct.	Macarons salés et sucrés	75
03 Nov.	Terrine de viandes et gibiers	50
08 Déc.	Macarons salés et sucrés	75
15 Déc.	Les Noix de Saint-Jacques : cuissons et carpaccio	75
22 Déc.	Foie Gras : en terrine, poêlé	110

Cours enfants

Chef : Stéphane Prévalet

Date	Heure	Cours	Euros
Sam. 10 Fév.	9h30	Papillotes : poisson et chocolat	30
Mer. 21 Mars	14h30	Cordon bleu et smoothies	30
Sam. 26 Mai	9h30	Nuggets et Chocolat en différentes préparations	30
Sam. 15 Sept.	9h30	Papillotes : poulet et fruits	30
Sam. 13 Oct.	9h30	Courges d'Halloween	30
Mer. 28 Nov.	14h30	Biscuits de Noël	30



Restaurant Mets & Vins
9-11 rue de la République
01000 Bourg-en-Bresse
Réservation : 04 74 45 20 78