

## TARIFS

**Cours de cuisine sans déjeuner : 55 €**

**Cours de cuisine avec déjeuner : 80 €**

**Déjeuner accompagnant : 40 €**

Les cours seront assurés pour un minimum de 3 élèves par session

\*\*\*\*\*

### **Samedi 2 mars 2019**

**Carpaccio de bar, citron et mangue**

\*\*\*\*

**Ballotine de volaille aux champignons**

\*\*\*\*

**Tarte Tatin**

\*\*\*\*\*

### **Samedi 16 mars 2019**

**Soupe de moules au safran, julienne de légumes**

\*\*\*\*

**Râble de lapereau farci aux champignons**

\*\*\*\*

**Baba au Rhum**

### **Samedi 6 avril 2019**

**Asperges sauce mousseline**

\*\*\*\*

**Carré d'agneau en croûtes d'herbes**

\*\*\*\*

**Entremet léger au chocolat**

\*\*\*\*\*

## **Samedi 27 avril 2019**

**Les macarons sucrés/salés**

\*\*\*\*\*

## **Samedi 4 mai 2019**

**Les pâtes de base en pâtisserie  
(Pâte à choux, pâte à sablé)  
Paris-Brest et tarte**

\*\*\*\*\*

## **Samedi 18 mai 2019**

**Les sauces, fonds, fumets et dérivés**

\*\*\*\*\*

## **Samedi 1er juin 2019**

**Buffet et cocktail dinatoire**

\*\*\*\*\*

## **Samedi 8 juin 2019**

**Le poisson dans tous ses états**