

Cours de Cuisine

2022-2023

Tarif / séance : 70€

Les 3 cours : 180€

À partir de 9h

17
•
09 **LA CUISINE DU SUD OUEST**
· Le Périgord
· Le Pays basque

15
•
10 **LA CUISINE DU SUD OUEST**
· Le Périgord
· Le Pays basque

26
•
11 **LE FOIE GRAS**
(+15 € vous repartirez avec
votre terrine de foie gras pour
vos fêtes de fin d'année)
· mariner
· assaisonner

10
•
12 **LE FOIE GRAS**
(+15 € vous repartirez avec
votre terrine de foie gras pour
vos fêtes de fin d'année)
· mariner
· assaisonner

14
•
01 **LES MARINADES & SAUCES**
· sauces chaudes
· sauces froides

11
•
02 **LA SÉLECTION DE
POISSONS**
· cuissons
· facile & pratique

18
•
02 **CUISINE DES INSECTES :
LA PROTÉINE DE DEMAIN**

25
•
02 **LA CUISINE D'AMÉRIQUE
LATINE**
· Street-food
· Colombie
· Argentine
· Mexique

11
•
03 **LA CUISINE JAPONAISE**
· Maki
· Sushi
· Accompagnement de
légumes cuisinés
· cuisson du riz
· astuces du chef

25
•
03 **STREET FOOD DU MONDE**
· USA
· Thaïlande
· Pérou

08
•
04 **LA CUISINE JAPONAISE**
· Maki
· Sushi
· Accompagnement de
légumes cuisinés
· cuisson du riz
· astuces du chef

29
•
04 **LA SÉLECTION DE
POISSONS**
· cuissons
· facile & pratique

13
•
05 **LA CUISINE D'AMÉRIQUE
LATINE**
· Street-food
· Colombie
· Argentine
· Mexique

10
•
06 **LES MARINADES & SAUCES**
· sauces chaudes
· sauces froides

24
•
06 **LA CUISINE ITALIENNE**
· foccacia
· pâtes
· sauces

Réservation : poitiers@antiq-restaurant.fr

Pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités.

Les ateliers ne seront dispensés qu'à la condition d'avoir réuni un minimum de 6 participants.

Nous nous réservons le droit de reporter un atelier auquel peu d'inscriptions auraient été effectuées.

Merci de votre compréhension.