

Cours de Cuisine à Rully

(Passion Cuisine)

Timide de la spatule ou plutôt fondu du fouet ? Peu importe, car ici du plus simple au plus compliqué, tout reste accessible ! En toute convivialité, venez vous initier aux arts culinaires et apprendre les tours de main, trucs et astuces à réutiliser tous les jours. Des fondamentaux pour débutants à reproduire à la maison à l'infini...

Les cours ont lieu à Rully :
à l'atelier Cuisine «*Passion Cuisine*»
10 personnes par cours

Samedi 13 octobre	de 9H30 à 12H30
Samedi 20 octobre	de 9H30 à 12H30
Samedi 27 octobre	de 9H30 à 12H30
Samedi 17 novembre	de 9H30 à 12H30

« Apéritif Festif » (à emporter)

Sucette de foie gras et griotte façon pomme d'amour
Verrine de Parmentier crabe et ciboulette, Chantilly bisque
Ouf de caille à l'écossaise
Bonbon St Jacques aux légumes oubliés et garam massala

Samedi 13 octobre	de 14H00 à 17H00
Samedi 27 octobre	de 14H00 à 17H00
Samedi 10 novembre	de 14H00 à 17H00
Samedi 17 novembre	de 14H00 à 17H00

« Desserts de notre enfance » (à emporter)

Ile flottante aux Pralines roses et sa crème anglaise
Flan parisien sans croûte
Pain perdu caramélisé / pomme confite cannelle
Gâteau chocolat coulant

Vendredi 23 novembre	de 19H00 à 23H00
Vendredi 30 novembre	de 19H00 à 23H00
Vendredi 07 décembre	de 19H00 à 23H00
Vendredi 14 décembre	de 19H00 à 23H00

« Avant Goût de Fêtes » (sur place)

Mousseline de sandre et grenouille et son jus
Pain gratiné au bœuf et foie gras poêlé, garniture forestière
Nougat glacé aux marrons confits



Le cours privatif + les ingrédients et le matériel + le bon génie cuisinier pour enseigner toutes les recettes + votre soutien à Agir Ensemble (+ 0,15 € mini).

Coût réel : 95 €

Merci d'indiquer à l'inscription plusieurs possibilités de dates sur le cours choisi