

L'Atelier de Cuisine Gourmande

Cours de cuisine avec menu à emporter



Menus et tarifs printemps - été

Menu Saveurs du Midi

- Crumble de chèvre au pain d'épices et mesclun à l'huile de noix
- Chartreuse de rouget et légumes confits à l'ail
- Croustillant de bananes/choco, coulis de fruits rouges

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 44 € HT**

Menu traditions catalanes

- Moules farcies à la tomate
- Paëlla
- Crème Catalane

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 52 € HT**

Menu Italien

- Crostinis à la tapenade, Brusheta de jambon de Parme
- Osso bucco et pollenta
- Tiramisu

Coût du cours : 50 € HT* + coût des ingrédients : 52 € HT**

Durée du cours : 4h00

Le panier d'ingrédients est prévu pour la réalisation d'un repas pour 6 convives.



Menu asiatique

- Sushis
- Wok de porc aux légumes et gingembre
- Soufflé glacé à la noix de coco

Cours : 50 € HT* + ingrédients: 52 € HT**

Menu oriental

- Mezze libanais
- Couscous
- Pâtisserie orientale

Cours : 50 € HT* + ingrédients: 52 € HT**

Cours de Pâtisserie

Vous préparerez vous-même un gâteau digne d'une grande pâtisserie :

Macarons, Forêt Noire, Ambiance, Fraisier, Royal Noisette...

Cours : 48 € HT* + ingrédients : 14 € HT**

Durée du cours : 4h00

Le panier d'ingrédients est prévu pour la réalisation d'un repas pour 6 convives.



L'Atelier de Cuisine Gourmande

6 chemin de l'Hers

31140 Launaguet

tél 05 61 47 10 20

www.latelierdecuisinegourmande.fr

contact@latelierdecuisinegourmande.fr

Accès facile par la rocade :

- sorties 12 et 33
- grand parking privé et gratuit

Transports en commun :

- métro ligne B - arrêt Trois Cocus
- puis prendre le bus n° 61 - arrêt Moulis
- établissement à 100 mètres de l'arrêt

