

Cours de Cuisine Janvier à Mai 2012

<i>Intitulé</i>	<i>Date</i>	<i>Horaire</i>	<i>Prix/ pers</i>
Les Macarons	Vendredi : 27/01, 16/03, 27/04, 11/05	14h-16h30	45 €
	Samedi : 18/02, 31/03, 26/05	9h30-12h	45 €
Oenologie - Vin blanc	Samedi : 28/01, 25/02, 24/03	14h30-16h30	50 €
Oenologie - Vin rouge	Samedi : 11/02, 10/03, 07/04	14h30-16h30	50 €
Oenologie - Evaluer le potentiel de vieillissement de nos vins	Samedi : 21/04, 05/05,	14h30-16h30	50 €
Les éclairs, le Saint Honoré, crème pâtissière aromatisée	Vendredi : 10/02, 02/03, 25/05	14h-16h30	45 €
	Samedi : 28/04	9h30-12h	45 €
	Samedi : 31/03, 12/05	14h-16h30	45 €
L'art des sushis et makis	Vendredi : 23/03	14h-16h30	45 €
	Samedi : 03/03, 14/04, 05/05	9h30-12h	45 €
	Samedi : 18/02, 28/04	14h-16h30	45 €
Le Poisson du jour - Saint Jacques	Vendredi : 24/02, 30/03, 04/05	14h30-16h30	45 €
	Samedi : 04/02, 10/03, 07/04	9h30-12h	45 €
L'encas festif - verrines - cocktail dînatoire	Vendredi : 03/02, 17/02, 09/03, 13/04	14h-17h	50 €
	Samedi : 17/03	14h30-16h30	50 €
	Samedi : 12/05	9h00-12h00	50 €
Cuisine moléculaire	Samedi : 25/02, 17/03	9h30-12h	50 €
Cuisine des chefs	Samedi : 28/01, 11/02, 24/03, 21/04	9h00-14h00	65€ (accompagnat 28€)
Les Chocolats de Pâques	Vendredi : 06/04	14h00-16h30	45 €