

## LE 2EME SAMEDI MATIN DE CHAQUE MOIS SAUF JUILLET ET AOÛT

### **Septembre : La cuisine Méditerranéenne**

Découvrez les produits et recettes originaires du bassin méditerranéen

### **Octobre : La saison des champignons**

Apprenez comment préparer et mettre en valeur les champignons

### **Novembre : Les mijotés**

Maîtrisez les techniques de cuisson et la réalisation des sauces de viande et poisson

### **Décembre : Le Foie Gras** (supp.15€ - vous repartirez avec votre foie gras)

Participez à l'assaisonnement et la cuisson du foie gras terrine et découvrez d'autres préparations

### **Janvier : Les crustacés**

Découvrez des recettes chaudes, froides et créatives autour des crustacés

### **Février : Les pâtes**

Réalisez vous-mêmes vos pâtes à pasta, façonnez des ravioles et autres pâtes

### **Mars : Les poissons**

Apprenez à préparer un poisson entier et le cuire à juste température

### **Avril : La cuisine végétarienne**

Découvrez nos astuces pour cuisiner et manger équilibré avec des recettes créatives

### **Mai : Les sauces**

Découverte de la technicité des sauces de poisson et viande classiques et contemporaines

### **Juin : Les salades**

Apprenez à préparer et mettre en valeur des salades composées et savoureuses pour l'été

Tarif à la séance : 60€

Les 3 cours : 150€

Tarif à la séance avec déjeuner : 75€

Les 3 cours avec déjeuner: 195€

Réservation: 05 49 30 53 00 - [cuisine@lesarchives.fr](mailto:cuisine@lesarchives.fr)

Attention, pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités. Merci pour votre compréhension.