

# Cours de Cuisine

2021-2022

Tarif / séance : 70€

Les 3 cours : 180€

- |               |   |               |   |
|---------------|---|---------------|---|
| 18<br>·<br>09 | <b>LÉGUMES DU SOLEIL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· cuisson</li><li>· taillages</li><li>· présentation</li><li>· courgettes et aubergines</li></ul>                                    | 05<br>·<br>02 | <b>LA SÉLECTION DE POISSONS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· cuissons</li><li>· facile &amp; pratique</li></ul>  |
| 09<br>·<br>10 | <b>CUISINE HEALTHY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· céréales &amp; légumineuse</li><li>· protéines</li><li>· fibres</li><li>· vitamines</li><li>· minéraux</li></ul>                     | 12<br>·<br>03 | <b>LA CUISINE JAPONAISE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Maki</li><li>· Sushi</li><li>· Accompagnement de légumes cuisinés</li><li>· cuisson du riz</li><li>· astice du chef</li></ul> |
| 13<br>·<br>11 | <b>LA CUISINE D'AMÉRIQUE DU SUD</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Street-food</li><li>· Colombie</li><li>· Argentine</li><li>· Mexique</li></ul>  | 19<br>·<br>03 | <b>LA CUISINE VEGAN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· substitues au laitage</li><li>· recettes</li><li>· sauces</li></ul>   |
| 27<br>·<br>11 | <b>LE FOIE GRAS</b><br><i>(+15 € vous repartirez avec votre terrine de foie gras pour vos fêtes de fin d'année)</i> <ul style="list-style-type: none"><li>· mariner</li><li>· assaisonner</li></ul> | 09<br>·<br>04 | <b>LE TOUT CRU</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· légumes cru</li><li>· viandes cru</li><li>· poissons cru</li><li>· assaisonnement</li></ul>  |
| 11<br>·<br>12 | <b>LE FOIE GRAS</b><br><i>(+15 € vous repartirez avec votre terrine de foie gras pour vos fêtes de fin d'année)</i> <ul style="list-style-type: none"><li>· mariner</li><li>· assaisonner</li></ul> | 14<br>·<br>05 | <b>LA CUISINE VEGAN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· substitues au laitage</li><li>· recettes</li><li>· sauces</li></ul>   |
| 18<br>·<br>12 | <b>LES BELLES TAPAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· astuces</li><li>· pièces cocktails</li></ul>  | 11<br>·<br>06 | <b>LES MARINADES &amp; SAUCES PAR FRANÇOIS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· sauces chaudes</li><li>· sauces froides</li></ul>  |

Réservation : [RESTAURANT@LESARCHIVES.FR](mailto:RESTAURANT@LESARCHIVES.FR)

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

Le masque est obligatoire

Lavage des mains avant et après / Gel hydroalcoolique à disposition pendant le cours