



ATELIER DE CUISINE 1^{ER} SEMESTRE 2024

HORAIRES : 19h à 22h30

Nombre de participants limité à 8 / Prix par personne Fr.160.-

N'hésitez pas à nous consulter au 079 763 56 10 pour plus d'informations.

LA TRUFFE « TUBER MELANOSPORUM » cuisson d'un risotto, sauce périgourdine, diplomate au diamant noir
Mercredi 7 février
Mercredi 21 février

CUISSON POISSONS « Vapeur douce, à la plancha, grillé »
Mercredi 6 mars
Mercredi 20 mars

CUISSON ET GARNITURE DE LÉGUMES PRINTANIERS
Mercredi 10 avril
Mercredi 24 avril

LES MORILLES ET SAUCES DIVERSES
Mercredi 8 mai
Mercredi 22 mai

CUISSON VIANDES « grillé, basse température, plancha »
Mercredi 5 juin
Mercredi 19 juin