

<http://ader-lyc.spip.ac-rouen.fr/lycee/le-restaurant-d-application/les-ateliers-culinaires/article/les-ateliers-de-fevrier-et-mars>



.....

Les ateliers de février et mars

- Lycée - Le restaurant d'application - Les ateliers culinaires -



Date de mise en ligne : samedi 22 décembre 2018

Copyright © Lycée Professionnel Clément Ader Bernay - Tous droits réservés

Samedi 02 février 2019 – 35 € /personne

Atelier pâtisserie axé sur « les macarons sucrés et salés »

Macarons sucrés et salés... Un grand classique de la pâtisserie. Passionnés de douceurs Franck Leclerc vous invite à partager un moment dédié aux plaisirs gourmands. Vous apprendrez les techniques pour réussir à la perfection cet incontournable de la pâtisserie.

Samedi 23 mars 2019 – 35 € /personne

« La cuisine bistrot et tendances culinaires »

La cuisine bistrot est la nouvelle tendance culinaire qui fait fureur. Authentique et conviviale, elle se base sur des plats emblématiques. Le principe est de cuisiner des mets simples facilement identifiables qui s'inspirent de la cuisine de nos chères grand-mères.

La cuisine de bistrot est avant tout une cuisine simple et économique. La cuisine bistrot et les nouvelles tendances visent à innover ces plats de base sans en retirer leur authenticité. L'idée est de réaliser des plats goûteux en sublimant la présentation.



Passionné de cuisine?
Débutant ou initié,
venez au lycée
découvrir de nouvelles
recettes

- 3h de cours et repartez avec vos réalisations, les fiches recettes et autres surprises !
- Renseignements et réservation (minimum 8 jours avant) :

02.32.46.15.00

(12 places par cours. La séance peut être annulée s'il y a moins de dix participants, les inscrits sont alors remboursés ou peuvent participer à une autre séance)