

Cours de cuisine

AGENDA 2024-2025

26 Septembre

**cocktail
dinatoire**

7 novembre

**couleur
Terroir**

28 novembre

**cocktail
dinatoire**

5 Décembre

**fin d'année
gastronomique**

23 Janvier

**cocktail
dinatoire**

13 Février

**cocktail
dinatoire
amoureux**

13 Mars

**cocktail
dinatoire sain
et équilibré**

10 Avril

**Tapas
Basques**

22 Mai

**cocktail
dinatoire**

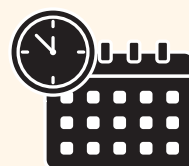


19 Juin

**cocktail dinatoire
saveurs
Méditerranée**



06 30 82 34 66



jeudi à 19h



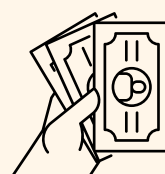
OFFRIR une carte cadeau :
www.valeriesieurac.fr



réservation:
valerie.sieurac@wanadoo.fr



Programme:
Cours + repas

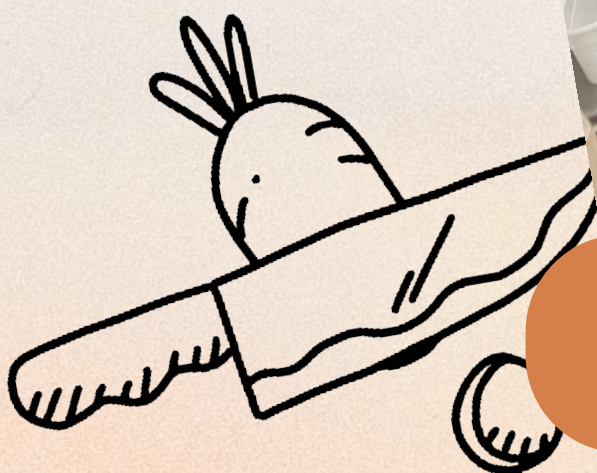


70€ par pers
et par cours



26 SEPTEMBRE

recettes bonnes pour votre
santé et délicieuses pour
vos papilles.
des ingrédients twistés
qui vont vous épater !



INSCRIPTION

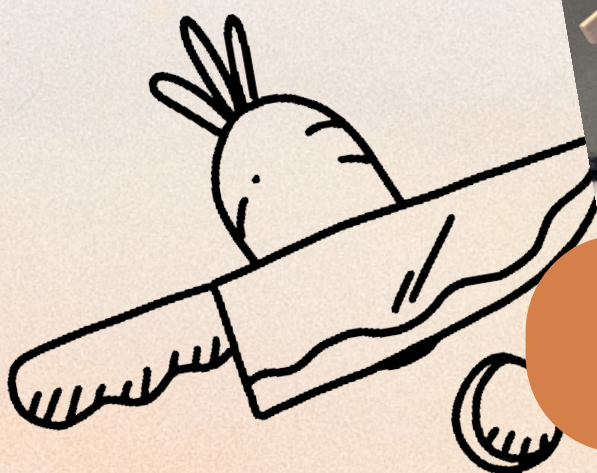
www.votrechefchezvous.fr



7 NOVEMBRE



Saint jacques sauce foie
gras et grain d'amour /
• Pastis Gascon salé /
crème brûlée au foie gras /
Verrine insolite fruitée



INSCRIPTION

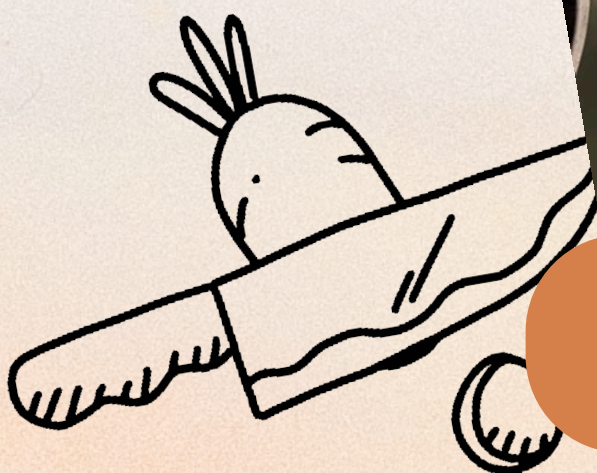
www.votrechefchezvous.fr



28 NOVEMBRE



Crème brûlée au foie gras et
piment d'Espelette/
• Sucette de Merlu à la tahitienne/
crème brûlée au carambar/
mousse chocolat blanc citron



INSCRIPTION

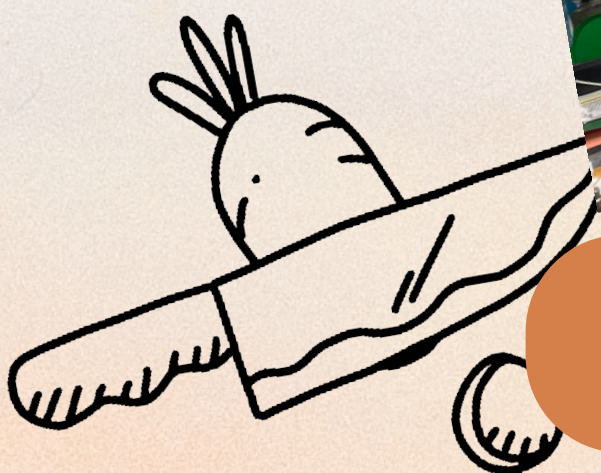
www.votrechefchezvous.fr



5 DÉCEMBRE



Velouté de châtaigne foie
gras / Mousseline de
volaille figue et
noisette, sauce cèpes /
Tiramisù châtaigne whisky



INSCRIPTION

www.votrechefchezvous.fr

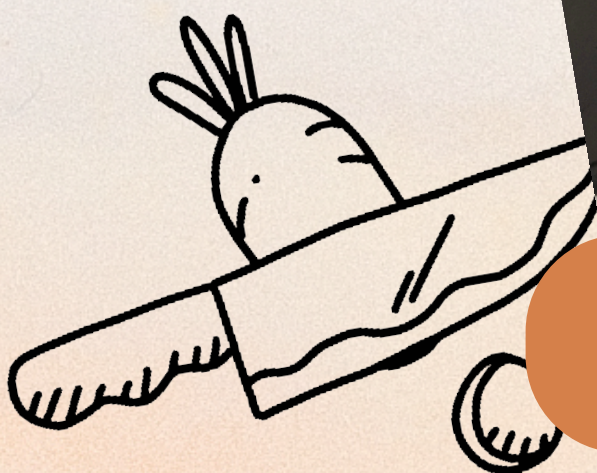


1er Février

23 JANVIER



Moules farcies aux amandes
cassiolette de boudin spéculoos
• banane / brochette volaille glacé
aux abricots /
crème brûlée thé jasmin



INSCRIPTION

www.votrechefchezvous.fr

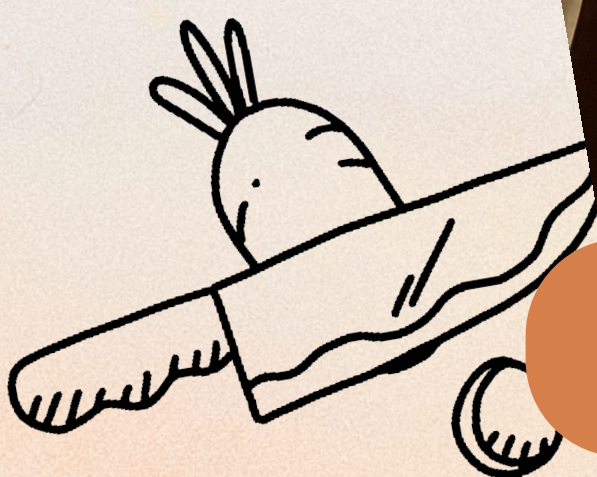


1er Février

13 FÉVRIER



Volaille tikka en brochette
Verrine façon raïta
fromage brouillé aux épices
curry ananas



INSCRIPTION

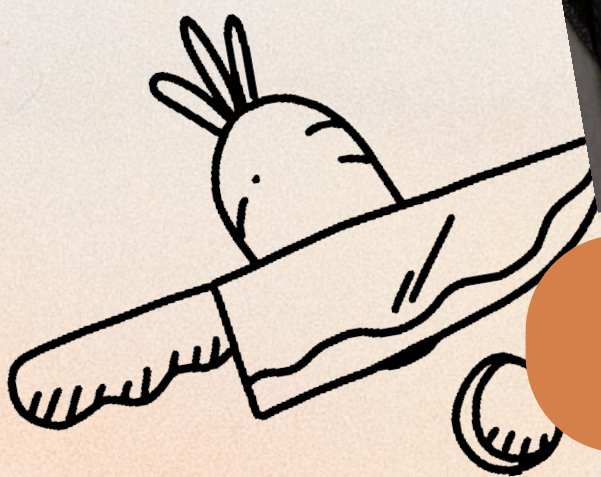
www.votrechefchezvous.fr



13 MARS



recettes bonnes pour votre
santé et délicieuses pour
vos papilles.
des ingrédients twistés
qui vont vous épater !



INSCRIPTION

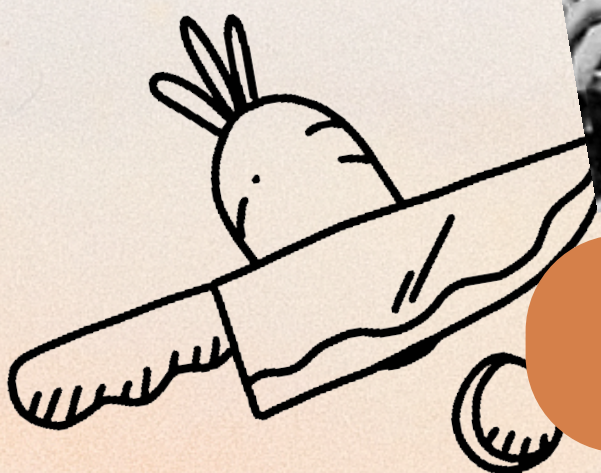
www.votrechefchezvous.fr



10 AVRIL



Pintxos sardine /tomme cerise
/ lomo con tomate
Petites seiches en pistaillade
/ volaille à la basque
Moule gratinées amande
et ail doux / Tortillas



INSCRIPTION

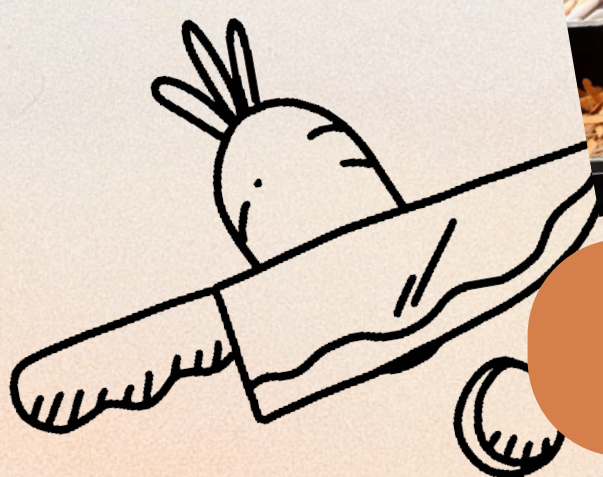
www.votrechefchezvous.fr



22 MAI



Crème brûlée au foie gras et
piment d'Espelette/
Sucette de Merlu à la
tahitienne/
crème brûlée au carambar/
mousse chocolat blanc citron



INSCRIPTION

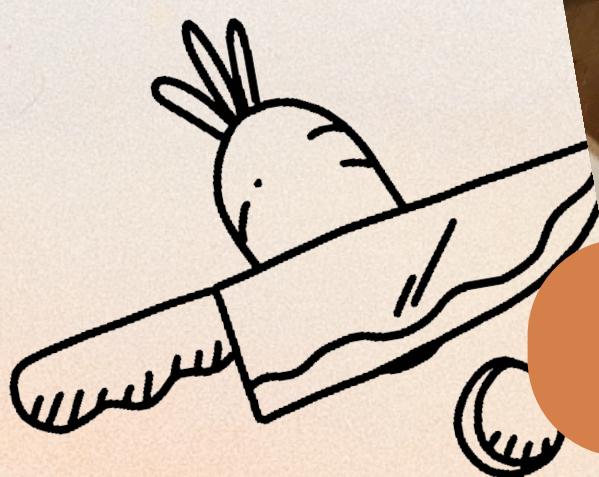
www.votrechefchezvous.fr



19 JUIN



Velouté glacé basilic /
brochette de volaille
à la piémontaise/ ma
polenta/ tiramisù léger
fraise menthe



INSCRIPTION

www.votrechefchezvous.fr



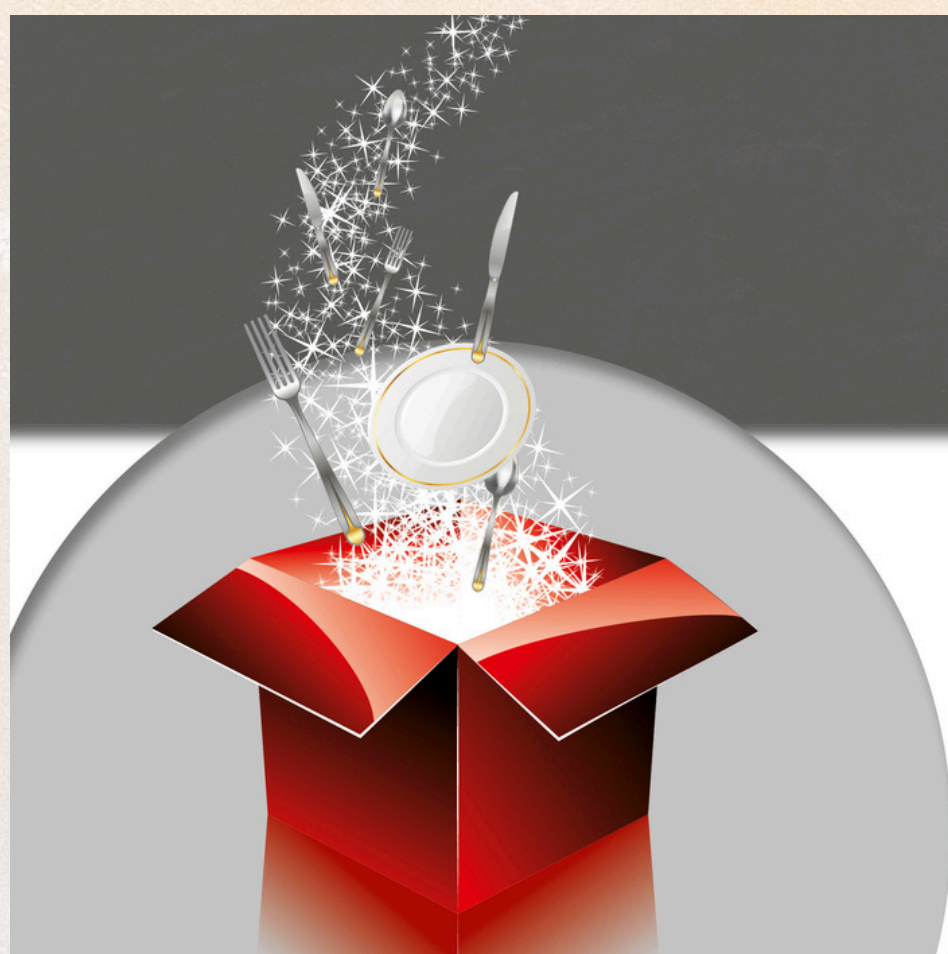
en direct :

www.valeriesieurac.fr



offrez un Cours de cuisine

AGENDA 2024-2025



BON CADEAU

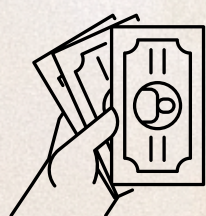
L'Atelier du Chef

POUR

.....

FORMULE

.....



70€ par pers
et par cours



Programme :
Cours + repas