Les ateliers CUISINE

SONT DE RETOUR !!

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

Cours de cuisine

AGENDA 2023-2024

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

21 Septembre cocktail dinatoire sain et équilibré	5 Octobre couleur Terroir
23 Novembre cocktail dinatoire	7 Décembre fin d'année gastronomique
4 Janvier cocktail dinatoire d'ailleurs	Ier Février cocktail dinatoire
7 Mars cocktail dinatoire sain et équilibré	4 Avril Tapas Basques
30 Mai cocktail dinatoire	6Juin cocktail dinatoire d'Italie

06 30 82 34 66

OFFRIR une carte cadeau :
www.valeriesieurac.fr

jeudi à 19h

réservation:
valerie.sieurac@wanadoo.fr

Programme:
Cours + repas

70€ par pers
et par cours

Cours de cuisine

AGENDA 2023-2024

21 Septembre

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

5 Octobre

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

23 Novembre

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

7 Décembre

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

4 Janvier

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

1er Février

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

7 Mars

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

4 Avril

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

30 Mai

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

6 Juin

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

offrez un Cours de cuisine

AGENDA 2023-2024

VALÉRIE SIEURAC
Gastronomie

70€ par pers
et par cours

Programme :
Cours + repas

en direct : www.valeriesieurac.fr