

3H

La cuisine vous passionne ?

Le Lycée des métiers Pierre Mendès-France de Contrexéville vous propose des ateliers culinaires !

➔ Atelier : Macarons.

En cuisine : Réalisation de macarons sucrés (vanille et amande).



Mercredi 27 septembre 2017 de 18H45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 45€

Intervenant : Monsieur FOURE, Chef pâtissier

➔ Atelier : Grand classique de la pâtisserie.

En cuisine : Saint Honoré.



Mercredi 11 octobre 2017 de 18H45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 39€

Intervenant : Frédéric GUILLOT, Professeur

➔ Atelier : Buffet dinatoire.

En cuisine : Verrine de saumon fumé, avocat et crème à l'aneth,
Trilogie de sucette au foie gras,
Carpaccio de Saint Jacques, betterave et pomme,
Tartare de langoustine au citron vert et gingembre.



Mercredi 29 novembre 2017 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 45€

Intervenant : Jérémy TISSERANT, Professeur

Chaque participant repartira avec ses productions après chaque atelier.

(Pensez à votre tablier et à une boîte hermétique : 28x20x10)

Le paiement de l'atelier, à la réservation, doit être envoyé au Lycée de Contrexéville à l'ordre de : "Agent Comptable du Greta Lorraine Sud", merci.

⇒ Atelier : Le Foie gras et "chutney".

En cuisine : Transformation du Foie gras en Terrine,
Réalisation de "chutney" oignons/pickles.



Mercredi 13 décembre 2017 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 60€

Intervenant : Frédéric GUILLOT, Professeur

⇒ Atelier : Le Foie gras et "chutney".

En cuisine : Transformation du Foie gras en Terrine,
Réalisation de "chutney" oignons/pickles.



Mercredi 20 décembre 2017 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 60€

Intervenant : Frédéric GUILLOT, Professeur

⇒ Atelier : Grand classique de la pâtisserie.

En cuisine : « Mont Blanc' (entremets meringue, crème de marron, chantilly).



Mercredi 17 janvier 2018 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 39€

Intervenant : Frédéric GUILLOT, Professeur

⇒ Atelier : Grand classique de la pâtisserie.

En cuisine : Réalisation d'une pâte feuilletée,
Réalisation d'un millefeuille à la vanille.



Mercredi 31 janvier 2018 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 39€

Intervenant : Frédéric GUILLOT, Professeur

Chaque participant repartira avec ses productions après chaque atelier.
(Pensez à votre tablier et à une boîte hermétique : 28x20x10)

Le paiement de l'atelier, à la réservation, doit être envoyé au Lycée de Contrexéville à l'ordre de :
"Agent Comptable du Greta Lorraine Sud", merci.

➔ Atelier : Dacquoise.

En cuisine : Dacquoise chantilly – caramel, poires aux épices.



Mercredi 07 février 2018 de 18H45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 45€

Intervenant : Monsieur FOURE, Chef pâtissier

➔ Atelier : Macarons.

En cuisine : Réalisation de Macarons sucrés (ganache, framboise).



Mercredi 21 février 2018 de 18H45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 45€

Intervenant : Monsieur FOURE, Chef pâtissier

➔ Atelier : Autour du chocolat..

En cuisine : Tarte fondante chocolat amande, crème anglaise..



Mercredi 21 mars 2018 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 39€

Intervenant : Monsieur FOURE, Chef pâtissier

➔ Atelier : Autour du chocolat..

En cuisine : Tarte chocolat et décor chocolat.



Mercredi 11 avril 2018 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes maximum : 08

Prix : 39€

Intervenant : Frédéric GUILLOT, Professeur

Le GRETA Lorraine Sud et le Lycée des Métiers Pierre Mendès-France de Contrexéville vous convient aux ateliers :

100, rue du SHAH de PERSE à Contrexéville

Réservation (accueil du Lycée) : 03 29 08 01 96

Ne pas jeter sur la voie publique

Chaque participant repartira avec ses productions après chaque atelier.

(Pensez à votre tablier et à une boîte hermétique : 28x20x10)

Le paiement de l'atelier, à la réservation, doit être envoyé au Lycée de Contrexéville à l'ordre de : "Agent Comptable du Greta Lorraine Sud", merci.