

3H

La cuisine vous passionne ?

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

➔ Atelier : Desserts autour des Agrumes.
 En cuisine : Réalisation d'entremets à l'orange.



Mardi 06 décembre 2016 de 18H45 à 22H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 39€ -
 Intervenant : Frédéric GUILLOT, Professeur

➔ Atelier : Le Foie gras et ses "chutney".
 En cuisine : Transformation du Foie gras (500g) en Terrine,
 Réalisation de "chutney" pommes/raisins.



Mercredi 14 décembre 2016 de 17h45 à 21H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 59€
 Intervenant : Jean-Pierre DUPUY, Professeur

➔ Atelier : La Chine.
 En cuisine : Raviolis chinois et bouillon,
 Nems d'amande et chocolat.



Mercredi 11 janvier 2017 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 45€
 Intervenant : Jérémy TISSERANT, Professeur

➔ Atelier : La cuisine allégée.
 En cuisine : Mousseline de carpe en habit vert,
 Emulsion de houblon.



Mercredi 25 janvier 2017 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 45€
 Philippe CASTERAN, Chef de cuisine

Chaque participant repartira avec ses productions après chaque atelier.

Le paiement de l'atelier, à la réservation, doit être envoyé au Lycée de Contrexéville à l'ordre de : « Agent comptable Lycée Lapicque », merci.

➔ Atelier : Assiette autour du Chocolat.
 En cuisine : Réalisation d'un Délice chocolaté.



Mercredi 08 février 2017 2016 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 39€
 Intervenant : Monsieur FOURE, Chef pâtissier

➔ Atelier : Macarons.
 En cuisine : Réalisation de Macarons sucrés.



Mercredi 08 mars 2017 de 18H45 à 22H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 45€
 Intervenant : Monsieur FOURE, Chef pâtissier

➔ Atelier : Dressage d'une table sur le thème du printemps.
 Réalisations : Mise en place d'une table,
 Décoration de la table sur le thème du jour,
 Décoration florale en accord avec le thème du jour.



Mercredi 22 mars 2017 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 35€
 Intervenant : Sabrina COSSIN, Professeur

➔ Atelier : Risotto et poisson.
 En cuisine : Risotto au Safran et pavé de saumon à l'unilatéral,
 Risotto aux champignons et pièce de bar cuit à court mouillement.



Mercredi 05 avril 2017 de 18h45 à 22H

Nombre de personnes : 10
 Prix : 45€
 Intervenant : Thierry Kuentz, 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.

Le paiement de l'atelier, à la réservation, doit être envoyé au Lycée de Contrexéville à l'ordre de : « Agent comptable Lycée Lapicque », merci.