



**PROGRAMME DE
L'ATELIER DE REGINE
OCTOBRE 2018 à JUIN 2019**

HORAIRES :

LE VENDREDI de 18h à 20 h

LE SAMEDI de 10h30 à midi et de 14h30 à 16h, cours de cuisine d'1h30 avec 2 parts de chaque recette à emporter.

Apportez 4 boîtes pour emporter vos préparations.

LIEU : Au magasin DARTY ESPACE CUISINE, CENTRE COMMERCIAL DE LA LEZARDE, CENTRE COMMERCIAL AUCHAN MONTIVILLIERS.

Je suis impatiente de vous accueillir dans une magnifique cuisine professionnelle, avec un matériel performant, des recettes gourmandes et accessibles ! et un parking devant la cuisine! incroyable non !!!

RESERVATIONS (avec prépaiement) : Par mail :

chefchezvous76@live.fr, ou sur mon site : [www. Chef Chez Vous 76.com](http://www.Chef Chez Vous 76.com), ou au 06.12.42.15.26 ou Chez Darty Cuisines : 0892 01 10 10

Prix de l'atelier culinaire : 49,00 €

OPTION POUR GOURMANDS : Emportez 1 part supplémentaire de chaque préparation (supplément 18 €).

CHEQUES CADEAUX : Offrez des cours de cuisine ! Vous serez sûrs de faire plaisir ! Bons cadeaux disponibles immédiatement au magasin Darty Cuisine, Centre commercial La Lézarde à Montivilliers ou sur demande : chefchezvous76@live.fr ou sur mon site

PROGRAMME DES ATELIERS

Vendredi 19 et samedi 20 Octobre 2018

Atelier spécial Ravioles : en farce fine de volaille et champignons sauvages, aux Saint Jacques et aux fruits de saison

Vendredi 9 et samedi 10 Novembre 2018

Atelier spécial Poisson : découpe et sauce

Filets de soles à la grenobloise, jus d'arêtes et garniture couteaux (coquillage), tomates et citrons confits, cives et pignons grillés

Vendredi 21 et samedi 22 Décembre 2019

Préparez votre propre foie gras pour les fêtes et une entrée rapide à base de foie gras : croustillant de foie gras, salade de jeunes pousses, réduction au Banyuls

Vendredi 18 et samedi 19 Janvier 2019

Atelier pâte à choux et réalisation d'éclairs: au chocolat, à la vanille ou aux framboises

Vendredi 1 et samedi 2 Février 2019 (1 part de chaque recette)

Atelier spécial ris de veau : 1) grillés en chapelure de noisette. et 2) en cassolette : sauce crémée au Pouilly Fuissé et aux champignons.

Vendredi 8 et samedi 9 Mars 2019

Spécial Siphon : Espumas chauds et froids, chantilly parfumés et mousses

Vendredi 5 et samedi 6 Avril 2019 (1 part de chaque recette)

Spécial entrées pour un dîner gourmand : 1) Salade de gambas flambées au cognac, haricots verts frais et multi couleurs de tomates au basilic

2) Salade d'asperges au jambon cru, œuf poché et huile de cerfeuil

Vendredi 17 et samedi 18 Mai 2019

Atelier Pâtisserie : Cheese-cake spécial Régine et déco à la poche à douille

Vendredi 7 et samedi 8 Juin 2019 (1 part de chaque recette)

Spécial poisson cuits au citron : 1) Tartare de thon et saumon, mangue et pomme verte. 2) céviche de dorade, avocats, baies de grenade fraîche, citron vert, poivre de Timut

Les places sont limitées ! Réservez dès maintenant tous vos ateliers. Règlement obligatoire 15 jours avant pour valider l'inscription. A bientôt le plaisir de cuisiner ensemble !