



**PROGRAMME DE
L'ATELIER DE REGINE
OCTOBRE 2019 à JUIN 2020**

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 25 et samedi 26 Octobre 2019

Quiches et tartes originales : Tarte spirale aux aubergines et poivrons, feuilleté saumon épinards, quiche sans pâte roquette, jambon et brousse

Vendredi 22 et samedi 23 Novembre 2019

Un plat pour les fêtes : Volaille en suprêmes de morilles, ail des ours et cromesquis

Vendredi 20 et samedi 21 Décembre 2019

Préparez votre propre foie gras pour les fêtes et une entrée rapide à base de foie gras : Salade folle périgourdine

Vendredi 24 et samedi 25 Janvier 2020

La cuisine anti-gaspi, des économies gourmandes en cuisine

Vendredi 7 et samedi 8 Février 2020

Petits plats rapides pour le soir : Burger de veau au cumin, oeufs cocotte au saumon et sésame doré

Vendredi 20 et samedi 21 Mars 2020

Spécial Teatime : scones, muffins et lemon curd

Vendredi 24 et samedi 25 Avril 2020

Spécial poisson et moules : cassolettes de moules et cabillaud, moules farcies aux herbes et au comté

Vendredi 15 et samedi 16 Mai 2020

Spécial grand dessert : L'omelette norvégienne de Monsieur Paul Bocuse

Vendredi 26 et samedi 27 Juin 2020

Spécial cuisine méditerranéenne : Tian provençal, pissaladière et tapenade en 2 façons

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 !