

Les bases

Cours de 2H30



Cours axé autour d'un menu [entrée - plat - dessert]

Apprendre à réaliser une sauce chaude ou froide.
Désosser et ficeler une viande.
Lever les filets d'un poisson.
Cuire un poisson et une viande.
Tailler et préparer des garnitures de légumes.
Confectionner une pâte, une crème.

70 euros / 76 chf par personne et par cours
comprenant tous les produits et ingrédients
(15 euros / 19 chf par personne supplémentaire au repas)

Le Chef s'occupe de tout !
Ingrédients et produits de qualité (hors pain, hors boissons) sont compris dans les prestations.

35 Rue des Bastides
74160 BEAUMONT
Tél. 06 37 51 21 21
E-mail achefathome74@gmail.com
www.achefathome.com