



CAFÉ - ATELIER
made with love

ATELIERS ADULTES

Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe préconstitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.

Ateliers de cuisine
In Cuisine - 1 Place Bellecour - 69002 LYON
Tél : 04.72.41.18.00 www.incuisine.fr
info@incuisine.fr

Samedi 17 juin	10h-12h30	Macarons	50€	<p>Au cours de cet atelier, je vous propose de vous dévoiler les secrets des incontournables macarons : terminé le mythe du macaron trop technique ! Nous allons apprendre à réaliser des macarons délicieux et je vous montrerai notamment comment :</p> <ul style="list-style-type: none">- sélectionner les bons blancs d'œufs- Mixer et tamiser votre poudre d'amande- Effectuer un macaronnage parfait- Donner une forme régulière et ronde à vos macarons- Réaliser une cuisson idéale <p>Fourrés au caramel au beurre salé, ou colorés à la ganache, les macarons n'auront ensuite plus de secret pour vous ! Repartez de cet atelier avec vos splendides créations qui épateront tous vos amis et votre famille !</p> <p style="text-align: right;">Avec Guillaume</p>
Samedi 17 juin	16h30-18h30	Cuisine japonaise traditionnelle	60€	<p>Poulet Yakitori et riz nature, soupe miso et salade de saison.</p> <p>C'est la passion de Yuki Darmon de faire découvrir la cuisine japonaise reconnue comme étant la plus saine au monde. Fidèle aux savoir-faire japonais et formée par le maître Nishishiba, vous apprendrez à cuisiner dans le respect de la tradition tout en y associant les ingrédients locaux, dans une ambiance chaleureuse et conviviale</p> <p style="text-align: right;">Avec Yuk</p>
Jeudi 22 juin	18h30-20h30	Les techniques de base : Tartes salées-sucrées	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	<p>Préparation d'une pâte à tarte brisée et d'une pâte à tarte sablée avec leur garniture.</p>
Mardi 27 juin	18h30-20h30	Les techniques de base : le poisson	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	<p>Les différentes techniques de préparation et de cuisson du poisson !</p>
Jeudi 29 juin	18h30-20h30	Les techniques de base : l'œuf dans tous ses états !	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	<p>Œuf mollet, œuf poché, œuf en neige : des techniques à maîtriser pour une cuisson parfaite !</p>

Information : La préinscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.

Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/InCuisine



/In_cuisine



CAFÉ - ATELIER
made with love

ATELIERS ADULTES

Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe préconstitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.

Ateliers de cuisine
In Cuisine - 1 Place Bellecour - 69002 LYON
Tél : 04.72.41.18.00 www.incuisine.fr
info@incuisine.fr

Mardi 4 juillet	18h30-20h30	Les techniques de base : la cuisson des viandes	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	3 viandes travaillées différemment pour une cuisson parfaite à tous les coups !
Jeudi 6 juillet	18h30-20h30	Les techniques de base : découpe et cuisson des légumes	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Les différentes techniques préparation des légumes, de la taille et de la cuisson : tourner, découper en julienne, brunoise, etc... glaçage, vapeur, etc...
Mardi 11 juillet	18h30-20h30	Les techniques de base : les macarons	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Toutes les astuces du chef pour réaliser cette spécialité française qui renferme quelques tours de mains incontournables...
Jeudi 13 juillet	18h30-20h30	Les techniques de base : les ravioles	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparez votre pâte, préparez votre farce, et réalisez vos ravioles maison !

Information : La préinscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.

Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/InCuisine



/In_cuisine