



# ATELIERS POUR TOUS ENFANTS ADOS PARENT ENFANT 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.

<b>Mercredi 29 novembre</b>	13h30-15h30	<b>Le calendrier de l'Avent</b>	<b>40€</b>	<b>Noël se prépare. Dans de jolies petites boîtes, une pour chaque jour avant Noël, tu glisseras les friandises que tu auras préparées : Sablés diamant, Spéculoos au sucre de coco, Mini-cookie amandes grillées</b>	<b>Avec Béatrice</b>
<b>Mercredi 29 novembre</b>	18h30-20h30	<b>Les techniques de base : les raviolis</b>	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparez votre pâte, préparez votre farce, votre sauce et réalisez vos raviolis maison !	
<b>Vendredi 1<sup>er</sup> décembre</b>	17h00-18h30	<b>123 Veggie Dessert veggie</b>		<b>Préparez des gâteaux, des mousses, des crèmes glacées. Remplacez les oeufs et les produits laitiers dans les desserts.</b> <b>Inscription sur : <a href="http://123veggie.fr/ateliers-cuisine-1-2-3-veggie-lyon/">http://123veggie.fr/ateliers-cuisine-1-2-3-veggie-lyon/</a></b>	
<b>Samedi 2 décembre</b>	14h00-16h00	<b>Le foie gras sous toutes ses formes</b>	80€	Une voyage autour des saveurs du foie gras par différents modes de préparation, de cuissons et de dégustation.	<b>Avec Fabienne</b>
<b>Samedi 16 décembre</b>	10h00-13h00	<b>La bûche Choco praliné</b>	60€	Un assemblage de plusieurs appareils, permettant d'apprendre à réaliser une daquoise, une bzvaroise et un insert. Pour un résultat époustoufflant !	
<b>Samedi 16 décembre</b>	14h00-16h00	<b>Foie gras en terrine</b>	80€	Envie de repartir avec votre terrine en porcelaine blanche remplie d'une délicieux foie gras mi-cuit prête pour Noël? C'est possible après avoir appris à déveiner votre lobe, assaisonner et à cuire juste comme il faut !	

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



# ATELIERS POUR TOUS ENFANTS ADOS PARENT ENFANT 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.

<b>Samedi 16 décembre</b>	16h30-18h00	<b>Parent enfant Chocolat maison</b>	50€	Je prépare mon chocolat chaud aux épices, des mendiants décorés de toutes douceurs, et des truffes
<b>Mercredi 20 décembre</b>	13h30-15h30	<b>Enfants Hiver gourmand</b>	30€	<b>De délicieuses friandises sur le thème de l'hiver, de Noël, le tout à déguster avec un délicieux chocolat chaud ! Sapin au chocolat et petits sujets en "pâtes d'amande maison"</b>
<b>Vendredi 29 décembre</b>	15h00-16h30	<b>Enfants Bouchées de fête</b>	25€	<b>Je prépare des feuilletés maison, des bouchées apéritives salées pour servir au réveillon ! et quelques douceurs pour conclure.</b>
<b>Jeudi 4 janvier</b>	15h00-16h30	<b>Enfants Galette des rois</b>	25€	<b>Je prépare la galette des rois traditionnelle, à la frangipane... et je mettrai ma touche personnelle dans la décoration !</b>

**Avec Béatrice**

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



# ATELIERS POUR TOUS ENFANTS ADOS PARENT ENFANT 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.

**Samedi 20  
janvier** 10h12h30

**Macarons**

50€

Au cours de cet atelier, le chef vous dévoile les secrets des incontournables macarons : terminé le mythe du macaron trop technique ! Nous allons apprendre à réaliser des macarons délicieux - Comment :

- 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

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 !

Avec Guillaume

**Samedi 3  
février** 10h-13h

**Viennoiseries**

60€

Que serait la gastronomie française sans ses délicieuses viennoiseries raffinées que nous envient les étrangers ? Même les anglais utilisent notre langue pour parler de « croissants » !

Au cours de cet atelier, je vous propose de vous initier à l'art de la viennoiserie selon la tradition de la pâtisserie française. De la pâte feuilletée en passant par la pâte à la brioche, les viennoiseries n'auront plus de secrets pour vous ! Et vous repartirez avec vos créations culinaires pour épater vos amis et votre famille !

Avec Guillaume

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



# ATELIERS POUR TOUS ENFANTS ADOS PARENT ENFANT 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.

<b>Samedi 3 février</b>	14h-16h	<b>Technique : la poche à douille – le siphon</b>	50€	Cet atelier propose une technique : comment utiliser la poche à douille et le siphon, sur des préparations originales, pour sublimer le geste par le goût... <b>Avec Guillaume</b>
<b>Samedi 3 février</b>	15h00-16h30	<b>Enfants Chandeleur</b>	<b>25€</b>	<b>C'est la Chandeleur ! crêpes et pancakes, sous toutes leurs formes... pour le plaisir de tous.</b>
<b>Samedi 17 février</b>	10h-12h30	<b>Cuisine moléculaire</b>	60€	Mêlant art culinaire et science, cette discipline donnera à vos repas des saveurs uniques. Au cours de cet atelier, je vous apprendrai à composer un repas qui sort de l'ordinaire grâce à des techniques variées et abordables. Nous réaliserons notamment des bonbons de fromages en utilisant la technique dite de la mousse chaude, ou encore du tiramisu revisité grâce au principe de sphérification. Pour participer à cet atelier, pas besoin d'être un expert, il vous suffit juste d'aimer cuisiner et d'être curieux. Soyez prêts à redéfinir votre vision de la cuisine traditionnelle et à oublier vos préjugés sur la cuisine moléculaire. Lancez-vous le défi d'épater vos proches ! <b>Avec Guillaume</b>
<b>Mercredi 21 février</b>	15h00-16h30	<b>Enfants Goûters céréales</b>	<b>25€</b>	<b>Granola et barres de céréales maison pour petits goûters bien bons !</b>

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



# ATELIERS POUR TOUS ENFANTS ADOS PARENT ENFANT 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.

**Samedi 24  
février** 10h-12h30

**Macarons**

50€

Au cours de cet atelier, le chef vous dévoile les secrets des incontournables macarons : terminé le mythe du macaron trop technique ! Nous allons apprendre à réaliser des macarons délicieux - Comment :

- 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

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 !

Avec Guillaume

**Samedi 10  
mars** 15h00-16h30

**Parent enfant  
Chocolat maison**

50€

**Pâques approche et je vais confectionner de jolis chocolats décorés pour mettre sur la table de Pâques...**

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



# ATELIERS POUR TOUS ENFANTS ADOS PARENT ENFANT 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.

**Samedi 3  
mars**

10h-13h

**Viennoiseries**

60€

Que serait la gastronomie française sans ses délicieuses viennoiseries raffinées que nous envient les étrangers ? Même les anglais utilisent notre langue pour parler de « croissants » !

Au cours de cet atelier, je vous propose de vous initier à l'art de la viennoiserie selon la tradition de la pâtisserie française. De la pâte feuilletée en passant par la pâte à la brioche, les viennoiseries n'auront plus de secrets pour vous ! Et vous repartirez avec vos créations culinaires pour épater vos amis et votre famille !

Avec Guillaume

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