



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Samedi
7 avril
15h00 à 17h00

Atelier
famille/adultes
enfants

20€

A l'occasion de la Pâques Orthodoxe,
décorez les oeufs selon les
techniques de peinture traditionnelle

Samedi 7 avril
12h - 14h30 et
18h30 - 21h
Dimanche 8 avril
18h30-21h

Cuisine
franco-coréenne

Menu unique
à 23€

Venez découvrir une fusion étonnante des
cuisines française et coréenne, réalisée
par les étudiants de l'Institut Paul Bocuse.
Pour l'occasion, ils prépareront des plats
alliant tradition et modernité !
Les places sont limitées, pensez à réserver
à l'adresse suivante en indiquant vos
coordonnées, le jour et l'heure de votre
venue :

skim@institutpaulbocuse.com

13-14-15
avril
10h00-19h00

KIDEXPO
Ateliers
enfants

Gratuit

Durant les 3 jours d'exposition, In
Cuisine vous propose des ateliers
culinaires gratuits pour vos enfants. Au
programme: découvrez les légumes
autrement et la pâtisserie en s'amusant
avec Edwige et Guillaume, nos chefs
passionnés !



Information

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

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



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



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Mercredi
18 avril
15h00-16h30

Atelier enfants
Bonbons maison

25€

Guimauves, caramels, pralines
chouchou. Retour aux traditions avec de
délicieux bonbons faits maison, sans
produits chimiques !



NOUVEAU !

Les déjeuners ZEN :
Relaxation, déjeuner, partage

Séance 1 : Se recentrer

La pleine conscience c'est vivre Ici et Maintenant.
Une heure de détente, de temps que l'on s'offre pour déjeuner en pleine
conscience.

Les bienfaits : manger la juste quantité, être attentif à l'instant présent,
prendre soin de soi, apprendre à respecter ses besoins.

Tous les mercredis midi chez In Cuisine.

Première séance : Mercredi 25 avril de 12h15 à 13h30

Cycle de 5 séances : 125€

La séance : 30€

(repas compris)



Information

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

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



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



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



NOUVEAU !

Cuisiner et manger en pleine conscience
Relaxation, cuisine, dîner, partage

Vendredi
27 avril
18h30-21h30

Cuisine
& dégustation en
pleine conscience

50€

Vers mes choix alimentaires conscients
Explorer vos 5 sens, osez votre créativité et venez
découvrir des outils pour votre bien-être

Samedi
28 avril
15h00-17h30

Cuisine
moléculaire 60€

Mêlant art culinaire et science, cette discipline donnera à
vos repas des saveurs uniques.
Avec le chef, vous réaliserez des bonbons de fromages en
utilisant la technique dite de la mousse chaude, ou
encore un 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.
Lancez-vous le défi d'épater vos proches !



Information

La pré inscription peut être faite par
téléphone, toute inscription est définitive
après réception du règlement.
Nous ne pouvons rembourser les cours
annulés moins de 72h à l'avance, merci de
votre compréhension.



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



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



NOUVEAU AU MOIS DE MAI !
Les déjeuners ZEN :
Relaxation, déjeuner, partage

La pleine conscience c'est vivre Ici et Maintenant.
Une heure de détente, de temps que l'on s'offre pour déjeuner en pleine conscience.

Les bienfaits : manger la juste quantité, être attentif à l'instant présent, prendre soin de soi, apprendre à respecter ses besoins.

Tous les mercredis midi chez In Cuisine.

Date des prochains déjeuners (12h15 à 13h30)

Séance 2 : La juste quantité, mercredi 2 mai

Séance 3 : La présentation, mercredi 9 mai

Séance 4 : La couleur, mercredi 16 mai

Séance 5 : Les cuissons, mercredi 23 mai

Cycle de 5 séances : 125€

La séance : 30€

(repas compris)



Information

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

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



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



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Samedi
26 mai
14h00-15h30

Atelier
parents/enfants
Girl power !

25€

Pour la fête des mères, partagez un moment entre filles en cuisine. Apéro festif et girly, du sucré et du salé !

Samedi
2 juin
15h00-16h30

Atelier enfants
Vive l'Amérique !

25€

Nuggets et cookies faits maison avec de bons produits ! Du poulet fermier, de la chapelure maison, du ketchup que tu fais toi-même et l'incontournable cookie américain, avec des produits de qualité !

Samedi
16 juin
15h00-16h30

Ateliers
parents/enfants
Fête des pères

25€

Vrai burger maison et coulant au chocolat cœur de fruits... Vous allez succomber ! Un moment de complicité gourmande entre père et fils.



Information

La pré inscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.
Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



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