



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

# Programme des ateliers



## A la rentrée, viens cuisiner !

Lundi 17 septembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson des légumes	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, découvrez tout sur la cuisson des légumes !
Mardi 18 septembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson des oeufs	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, cuisinez l'oeuf sous toutes ses formes !
Mercredi 19 septembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson de la viande	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, le chef vous dévoile tous les secrets sur la viande !
Samedi 22 septembre 9h00 - 12h30	Les matinées salées : Les tapas	60€	Balade matinale sur le marché... Mettez vos sens en éveil, créez la recette pas à pas au fil des étales en compagnie du chef... Puis direction la cuisine pour se mettre aux fourneaux tous ensemble.
Lundi 24 septembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Les sauces	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, découvrez l'art de réussir ses sauces !
Mardi 25 septembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : La cuisson du poisson	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, le chef vous dévoile comment cuisiner les poissons !
Mercredi 26 septembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Le macaron	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, repartez avec le secret du macaron !
Mercredi 26 septembre 15h30-16h30	Atelier enfants Nuggets et Ketchup maison	20€	Apprend à faire toi-même des nuggets et du ketchup maison ! Bien meilleur que le fast food !
Samedi 29 septembre 10h00 - 12h30	Atelier brunch sucré	55€	Après cet atelier, vous serez le roi du brunch ! La brioche n'aura plus de secrets pour vous tout comme le pain perdu, les cakes et le quatre quarts !
Samedi 29 septembre 13h30 - 16h30	Atelier 3 en 1 Le biscuit cuillère	1 module : 22€ Cours complet : 55€	Atelier de 3 heures divisé en 3 modules. Choisissez votre module en fonction de vos envies et de votre budget !



### Information

L'inscription se fait directement en ligne sur notre site.  
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



## A la rentrée, viens cuisiner !

Samedi 29 septembre 17h00 - 19h30	1,2,3 Veggie Les protéines végétales	30€	Comment remplacer la viande, utiliser le tofu, le seitan, le tempeh, les protéines de soja texturées, les algues, les graines germées. Réservation sur : <a href="http://www.123veggie.fr">www.123veggie.fr</a>
Lundi 1er octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson de la viande	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, le chef vous dévoile tous les secrets sur la viande !
Mardi 2 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson des légumes	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, découvrez tout sur la cuisson des légumes !
Mercredi 3 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : les tartes	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, vous apprendrez tout des tartes à la française !
Samedi 6 Octobre 14h00-15h30	Atelier parents/enfants Sushis/Makis	50€ (Le binôme)	Réalise des sushis et des makis comme un vrai chef ! Apprend la technique du roulage et des baguettes !
Samedi 6 Octobre 17h00 - 19h30	1,2,3 Veggie Menu veggie pour recevoir	30€	Cuisinez autrement fruits et légumes de saison, de l'entrée au dessert, pour épater vos invités avec un délicieux menu veggie. Réservation sur : <a href="http://www.123veggie.fr">www.123veggie.fr</a>
Lundi 8 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Le macaron	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, repartez avec le secret du macaron !
Mardi 9 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Les sauces	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, découvrez l'art de réussir ses sauces !
Mercredi 10 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson des oeufs	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, cuisinez l'oeuf sous toutes ses formes !
Mercredi 10 Octobre 15h30-16h30	Atelier enfants Goûter géant	20€	Direction l'Amérique ! Découvre la vraie recette du cookie à l'américaine et réalise un cookie géant à partager avec tes amis !
Samedi 13 Octobre 10h00 - 12h30	Atelier desserts en verrine	55€	De bon desserts déclinés en verrines : Panna Cotta, tuiles, opaline... Apprenez aussi la technique des crèmes en siphon.



### Information

L'inscription se fait directement en ligne sur notre site.  
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



## A la rentrée, viens cuisiner !

Samedi 13 Octobre 16h00 - 19h00	Atelier 3 en 1 L'entremets revisité	1 module : 22€ Cours complet : 55€	Atelier de 3 heures divisé en 3 modules. Choisissez votre module en fonction de vos envies et de votre budget !
Lundi 15 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Les tartes	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, vous apprendrez tout des tartes à la française !
Mardi 16 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : La cuisson de la viande	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, le chef vous dévoile tous les secrets sur la viande !
Mercredi 17 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson du poisson	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, le chef vous dévoile comment cuisiner les poissons !
Samedi 20 octobre 9h00 - 12h30	Les matinées salées : Cuisine Wahou !	60€	Balade matinale sur le marché... Mettez vos sens en éveil, créez la recette pas à pas au fil des étales en compagnie du chef... Puis direction la cuisine pour se mettre aux fourneaux tous ensemble.
Samedi 20 octobre 14h00 - 17h00	Atelier 3 en 1 La cuisine Asiatique	1 module : 22€ Cours complet : 55€	Atelier de 3 heures divisé en 3 modules. Choisissez votre module en fonction de vos envies et de votre budget !
Lundi 22 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : La cuisson des oeufs	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, cuisinez l'oeuf sous toutes ses formes !
Mardi 23 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Le macaron	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, repartez avec le secret du macaron !
Mercredi 24 octobre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson des légumes	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, découvrez tout sur la cuisson des légumes !
Mercredi 24 Octobre 15h30-16h30	Atelier enfants Carrot cake	20€	Halloween approche à grand pas... Tu es prêt à découvrir une recette surprenante? Réalise un gâteau aux carottes avec notre chef.
Samedi 27 Octobre 10h00 - 12h30	Atelier mignardises et café gourmand	55€	Atelier pour les grands gourmands tout en mignardises : madeleines, financiers, muffins, florentin...



### Information

L'inscription se fait directement en ligne sur notre site.  
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



## A la rentrée, viens cuisiner !

Mardi 30 octobre 15h30-16h30	Atelier enfants Spécial Halloween	20€	Enfile ton déguisement le plus terrifiant ! Il est l'heure de cuisiner des gâteaux ensorcelés pour faire fuir les vampires et autres créatures étranges...
Samedi 3 Novembre 14h00-15h30	Atelier Parents/Enfants Hachis parmentier, chiche?	50€ (Le binôme)	Chiche de faire ton propre hachis parmentier comme un grand? Et pour le dessert, sors les gros bras, tu vas préparer un bon dessert au chocolat avec papa ou maman.
Lundi 5 novembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : la cuisson du poisson	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, le chef vous dévoile comment cuisiner les poissons !
Mardi 6 novembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Les tartes	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, vous apprendrez tout des tartes à la française !
Mercredi 7 novembre 18h30 - 20h30	Astuces et tours de main de la cuisine française : Les sauces	50€	Apprenez les bases de la cuisine française en 6 étapes. Pour ce cours, découvrez l'art de réussir ses sauces !
Mercredi 7 Novembre 14h30-15h30	Atelier enfants Légumes en folie	20€	Fais pas cette tête, les légumes c'est bon quand c'est bien préparer ! Chez nous on les cuisine en galette.
Vendredi 9 Novembre 18h00 - 20h30	1,2,3 Veggie Cuisine veggie au quotidien	30€	Préparez au quotidien des plats végé faciles et inratables, avec trois fois rien. Réservation sur : <a href="http://www.123veggie.fr">www.123veggie.fr</a>
Samedi 17 Novembre 10h00 - 12h30	Atelier confiseries	55€	Réalisez les bonbons de votre enfance... vous-même ! Caramels tendres, nougats, guimauves, langues de chat...
Samedi 17 Novembre 16h00 - 19h00	Atelier 3 en 1 Le caramel	1 module : 22€ Cours complet : 55€	Atelier de 3 heures divisé en 3 modules. Choisissez votre module en fonction de vos envies et de votre budget !
Mercredi 21 Novembre 15h30-16h30	Atelier enfants Les nems !	20€	Découvre les nems en version sucrée et apprends comment les rouler ! Le goûter est prêt.
Samedi 24 novembre 9h00 - 12h30	Les matinées salées : La cuisine de Noël	60€	Balade matinale sur le marché... Mettez vos sens en éveil, créez la recette pas à pas au fil des étales en compagnie du chef... Puis direction la cuisine pour se mettre aux fourneaux tous ensemble.



### Information

L'inscription se fait directement en ligne sur notre site.  
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



## A la rentrée, viens cuisiner !

Samedi 24 Novembre 14h00 - 17h00	Atelier 3 en 1 Zéro Gaspi	1 module : 22€ Cours complet : 55€	Atelier de 3 heures divisé en 3 modules. Choisissez votre module en fonction de vos envies et de votre budget !
Vendredi 30 Novembre 17h00 - 19h30	1,2,3 Veggie Cuisine du monde	30€	Utilisez les épices, adaptez en mode veggie les grands classiques de la cuisine des cinq continents. Réservation sur : <a href="http://www.123veggie.fr">www.123veggie.fr</a>
Samedi 1e Décembre 10h00 - 12h30	Atelier Bûche de Noël	55€	Bûches roulées en mousse avec des saveurs originales ou classiques, c'est vous qui choisissez votre bûche !
Samedi 1e Décembre 16h00 - 19h00	Atelier 3 en 1 Génoise et Biscuit	1 module : 22€ Cours complet : 55€	Atelier de 3 heures divisé en 3 modules. Choisissez votre module en fonction de vos envies et de votre budget !
Mercredi 12 décembre 14h30-15h30	Atelier enfants Bûche de Noël !	20€	Cette année, ça sera toi le roi après ce cours de cuisine ! Réalise ta propre bûche de Noël comme celle des pâtisseries.
Vendredi 14 Décembre 17h00 - 19h30	1,2,3 Veggie Desserts veggie	30€	Préparez des gâteaux, mousses et crèmes glacées. Remplacez les oeufs et les produits laitiers dans les desserts. Réservation sur : <a href="http://www.123veggie.fr">www.123veggie.fr</a>
Samedi 15 Décembre 10h00 - 12h30	Atelier Tout Chocolat	55€	Apprenez à tempérer les 3 sortes de chocolats, préparez un intérieur gourmand et enrobez les ! Il n'y a plus qu'à les manger avec le café...
Samedi 15 décembre 14h00-15h00	Atelier enfants Plié comme un feuilleté	20€	Travaille la pâte feuilletée pour en faire des petites bouchées à l'apéro. C'est papa et maman qui vont se régaler !
Samedi 15 Décembre 16h00 - 19h00	Atelier 3 en 1 Les macarons	1 module : 22€ Cours complet : 55€	Atelier de 3 heures divisé en 3 modules. Choisissez votre module en fonction de vos envies et de votre budget !
Samedi 22 décembre 15h00-16h30	Atelier parents/enfants Tout chocolat	50€ (Le binôme)	Chocolats mendiants, truffes... A Noël on adore ces petits chocolats ! Tu relèves le défi de les faire toi-même? Mange pas tout quand même !



### Information

L'inscription se fait directement en ligne sur notre site.  
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.

# Dégustation Accord mets & vins

Par le Domaine de Prapin

Jeudi 14 juin

19h à 21h

Chez In Cuisine



Prix : 10€ par personne

Inscription :

Mail : [info@incuisine.fr](mailto:info@incuisine.fr)

Téléphone : 04 72 41 18 00



LIBRAIRIE CULINAIRE  
CAFÉ - ATELIER  
made with love

1 Place Bellecour  
69002 Lyon  
+33 4 72 41 18 00  
[info@incuisine.fr](mailto:info@incuisine.fr)  
[www.incuisine.fr](http://www.incuisine.fr)

# A la table du producteur #1

Accord mets, fraise et vins...  
de terroir !

Jeudi 28 juin

19h à 20h30

Chez In Cuisine

Par l'Association Santé-Goût-Terroir



SANTÉ  
GOÛT  
TERROIR



.....  
LA PREUVE PAR 3

Prix : 10€ par personne

Inscription :

Mail : [info@incuisine.fr](mailto:info@incuisine.fr)

Téléphone : 04 72 41 18 00



LIBRAIRIE CULINAIRE  
CAFÉ - ATELIER  
made with love

1 Place Bellecour  
69002 Lyon  
+33 4 72 41 18 00  
[info@incuisine.fr](mailto:info@incuisine.fr)  
[www.incuisine.fr](http://www.incuisine.fr)