



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.

Les ateliers d'In Cuisine
Nos valeurs, les plus...

Une découverte des techniques et astuces des chefs ! Et en plus, l'histoire, la culture autour des recettes, du pays, de l'univers. Nos chefs sont tous des passionnés qui transmettent leur savoir faire et leur curiosité. Ces ateliers sont un moment de partage, un temps pour savourer, une belle parenthèse dans le tumulte du quotidien ! Vivons les ensemble !

Vendredi 22 septembre	14h30-17h00	123 Veggie Protéine végétale gourmande	30€	Comment remplacer la viande, utiliser le tofu, le seitan, le tempeh, les protéines de soja texturées. Inscription sur : http://123veggie.fr/ateliers-cuisine-1-2-3-veggie-lyon/
Vendredi 22 septembre	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, avec une approche intercontinentale ! Découpe, cuisson, assaisonnement et présentation.
Samedi 23 septembre	10h-12h	Desserts sans gluten	60€	Notre transit est parfois perturbé par l'absorption de farines contenant du gluten. Cet atelier vous présente comment remplacer les farines contenant du gluten par d'autres ingrédients pour réaliser de délicieux desserts : « Très Moelleux » aux amandes et à la pistache ; délice à la farine de riz ; cookies au sarrasin et à l'avoien. Avec Isabel

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

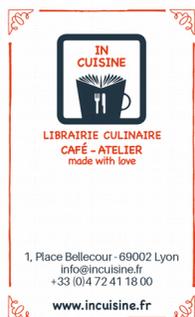
Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/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 23
septembre** 14h00-
16h30

Les macarons

60€

Tour de France des macarons :
Le macaron parisien et sa coque bien lisse et colorée, fourré d'une ganache
Le macaron de Boulay, à l'amande amère, bien craquelé !

Avec Fabienne

**Samedi 23
septembre** 17h00-
18h30

Parent enfant

50€

**Un menu de week end très sympa...
Nuggets de poulet (Sans friture. Cuisson au four et panure saine aux biscottes
complètes et à l'huile d'olive.)
Ratatouille niçoise (Cuisson en cocotte)**

Avec Béatrice

**Mardi 26
septembre** 18h30-
20h30

Les techniques de base : découpe et cuisson des légumes

55€ le
cours
OU
450€ les 7
sessions

Les différentes techniques de préparation des légumes, de la taille et de la cuisson :,
découpe en julienne, brunoise, etc... glaçage, vapeur, etc... pour réaliser un risotto
aux légumes de saison des pickels et une crudité avec son assaisonnement
exotique.

**Mercredi 27
septembre** 18h30-
20h30

Les techniques de base : l'œuf dans tous ses états !

55€ le
cours
OU
450€ les 7
sessions

Œuf mollet, œuf poché, œuf pané, œuf en neige : des techniques à maîtriser pour
une cuisson parfaite !

**Vendredi 29
septembre** 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 pour une réussite parfaite, une coque bien
lisse et un moelleux enchanteur ...

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 30 septembre	15h00-18h00	Rencontre dédicace		Brunelle Marscha présente son livre : La Pâtisserie qui vous veut du bien – 40 recettes sans sucre ajouté
Mardi 3 octobre	18h30-20h30	Les techniques de base : Tartes salées-sucrées	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparation d'une pâte à tarte brisée et d'une pâte à tarte sablée avec leur garniture, et pourquoi pas également d'une pâte feuilletée ?
Mercredi 4 octobre	14h00-15h30	Atelier enfant Le goûter sucré	30€	C'est le goûter ! Fabrique de délicieux cookies pralinés à la purée de noisette Et un doux Milkshake (au lait végétal). Avec Béatrice
Mercredi 4 octobre	18h30-20h30	Les techniques de base : le poisson	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Les différentes techniques de préparation et de cuisson du poisson ! Nettoyage des poissons, lever des filets, extraction des arêtes élaboration d'un fond, cuisson au four, cuisson unilatérale à la poêle.
Vendredi 6 octobre	17h00-19h30	123 Veggie Cuisine des fruits et légumes en fête	30€	Apprenez à cuisiner et sublimer les fruits et des légumes de saison, de l'entrée au dessert, pour des repas végé appétissants et nourrissants. Inscription sur : http://123veggie.fr/ateliers-cuisine-1-2-3-veggie-lyon/

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 7
octobre** 10h00-
12h00

Le pain au levain 60€

Vous souhaitez faire votre pain au levain chez vous ? Vivre une expérience ludique et innovante ?

Cet atelier est fait pour ça ! au delà de transmettre un savoir faire, cet atelier propose un cadre pédagogique innovant, basé sur des jeux et pratiques coopératives.

Il s'adresse à tout âge, tout public

Vous repartirez de l'atelier avec une fiche pédagogique, votre pain prêt à cuire. Assurément, vous serez nourris de cet atelier !

Avec Valentin

**Samedi 7
octobre** 14h00-
16h00

**Cuisine
moléculaire** 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 !

Avec Fabienne

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

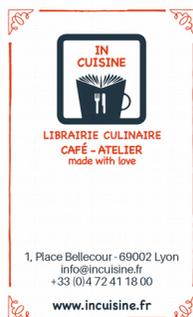
Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/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.

**En tandem, ça fonctionne ! 3 recettes saines et savoureuses qui mettent les sens en éveil de manière ludique... Un moyen de diversifier les goûters avec des ingrédients communs et d'autres à découvrir, avec pour but de préparer des encas sains à la maison, de manière autonome.
Au menu : crème des sportifs, rochers coco-choco tout doux et boules d'énergie !**

Avec Edith

Samedi 7 octobre	16h30- 18h00	Parent enfant	50€	
Lundi 9 octobre	18h30- 20h30	Les techniques de base : les raviolis	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparez votre pâte, préparez votre farce, votre sauce et réalisez vos raviolis maison !
Mardi 10 octobre	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, avec une approche intercontinentale ! Découpe, cuisson, assaisonnement et présentation.
Mercredi 11 octobre	18h30- 20h30	Les techniques de base : découpe et cuisson des légumes	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Les différentes techniques de préparation des légumes, de la taille et de la cuisson : découpe en julienne, brunoise, etc... glaçage, vapeur, etc... pour réaliser un risotto aux légumes de saison des pickels et une crudité avec son assaisonnement exotique.

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

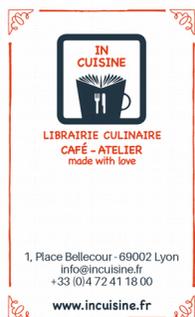
Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/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.

Vendredi 13 octobre	18h30- 21h30	Soirée Colombienne 2017 année de la Colombie		Découvrez les arômes, les épices et les saveurs de cette cuisine du soleil au son des rythmes latinos tout en dégustant un cocktail de là-bas ! Formule assiette de dégustation 15€, Cocktail + bouchée apéritive: 8€ Dessert : 5€
Samedi 14 octobre		Cuisine d'Asie Centrale	60€	Un voyage dans les contrées australes où viandes et épices se marient à merveille pour ravir nos papilles. Zébo, cuisinière venue d'Ouzbékistan, partagera sa culture et, sa passion de cuisiner. En entrée, des somsa, petits feuilletés garnis de différentes préparations. Pour suivre, les mantis, raviolis à l'agneau et aux herbes cuits à la vapeur, servis avec une salade traditionnelle. Et pour finir, des sirnikis, petites crêpes épaisses servies avec du fromage blanc et un coulis de fruits.
Lundi 16 octobre	18h30- 20h30	Les techniques de base : Tartes salées- sucrées	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparation d'une pâte à tarte brisée et d'une pâte à tarte sablée avec leur garniture, et pourquoi pas également d'une pâte feuilletée ?
Mardi 17 octobre	18h30- 21h30	Les légumes de la mer	60€	Loin de l'océan, les algues nous apportent les bienfaits et les embruns iodés du large. Les intégrer à notre alimentation, c'est voyager tout en assurant un apport important d'oligo-éléments, protéines, antioxydants et d'iode à notre alimentation carencée.... comment les utiliser, où se fournir ?

Avec Agnès

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.

Jeudi 19 octobre	18h30- 20h30	Les techniques de base : l'œuf dans tous ses états !	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Œuf mollet, œuf poché, œuf pané, œuf en neige : des techniques à maîtriser pour une cuisson parfaite !
Samedi 21 octobre	10h00- 13h00	Ados Les ravioli colorés	35€	Plusieurs formes, plusieurs techniques de pliage, plusieurs saveurs, le tout pour en mettre plein la vue et se régaler entre copains ! Avec Isabel
Samedi 21 octobre	14h00- 15h30	Parent enfant Choux gougères	50€	Une même pâte pour une recette salée et une recette sucrée : la pâte à choux. Les astuces du chef pour une réussite garantie et ensuite laisser sa créativité en action pour la déco ! Avec Fabienne
Samedi 21 octobre	16h00- 18h30	123 Veggie Cuisine végétale au quotidien	30€	Préparez au quotidien des plats végé faciles et irrésistibles, avec trois fois rien Inscription sur : http://123veggie.fr/ateliers-cuisine-1-2-3-veggie-lyon/
Mardi 24 octobre	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 pour une réussite parfaite, une coque bien lisse et un moelleux enchanteur ...

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

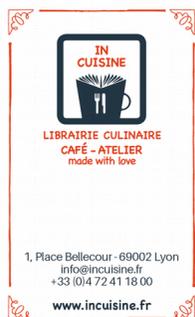
Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/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.

Mercredi 25 octobre	15h00-16h30	Enfants Gâteau à la meringue	30€	A partir d'un simple à appareil à meringue, tu utilises ta créativité pour créer des meringues colorées, de formes différentes qui vont décorer un super gâteau à étages... Beau et bon ! Avec Isabel
Mercredi 25 octobre	18 30- 20 30	Les techniques de base : le poisson	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Les différentes techniques de préparation et de cuisson du poisson ! Nettoyage des poissons, lever des filets, extraction des arrêtes élaboration d'un fond, cuisson au four, cuisson unilatérale à la poêle.
Jeudi 26 octobre	15h00-16h30	Enfants Halloween !	30€	Halloween approche ! Alors préparons la fête, et fabriquons des gourmandises qui vont effrayer les grands... et les petits ! Avec Isabel
Vendredi 27 octobre	11h00-13h30	Atelier enfant Le déjeuner	50€	Cuisine ton déjeuner avec les copains ! Crumble de légumes à l'huile d'olive et au parmesan Brochettes de poulet et sauce au fromage frais Muffin 100 % choco (gâteau et pépites) à la farine complète d'épeautre
Mardi 31 octobre	14h00-15h30 17h00	Enfants Halloween !	30€	Halloween, c'est aujourd'hui ! Alors préparons la fête, et fabriquons des gourmandises qui vont effrayer les grands... et les petits ! Avec Isabel
Mardi 31 octobre	16h00-18h00	Ados Les pâtes à pâtes	35€	3 types de pâtes pour entrée-plat-dessert: Une raviole fourré, une pâte à tarte brisée pour une quiche, une pâte sablée pour une tarte aux fruits de saison.

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 4
novembre** 14h00-
16h00

Les macarons

60€

Tour de France des macarons :
Le macaron parisien et sa coque bien lisse et colorée, fourré d'une ganache
Le macaron de Boulay, à l'amande amère, bien craquelé !
Avec Fabienne

**Samedi 4
novembre** 16h30-
17h30

Enfants Les sablés bretons

30€

En passant par la Bretagne, j'ai rencontré un pâtissier : il m'a montré comment faire une savoureuse crème parfumée, pour napper mon sablé et m'a appris à décorer le tout pour épater la galerie !

Avec Isabel

**Mercredi 8
novembre** 18h30-
21h30

Cuisine de l'hiver

60€

Les potées pleines de féculents et de viandes ont eu leur raisons d'être, aujourd'hui au vu de notre confort de vie il est temps de revisiter ces légumes de saison dit de garde. Cela nous permet d'avoir une approche santé, locale et économe, tout en apportant une touche gourmande et réconfortante à nos repas en cette saison frisquette et humide.

Avec Agnes

**Vendredi 10
novembre** 18h30-
20h30

Les techniques de base : découpe et cuisson des légumes

55€ le
cours
OU
450€ les 7
sessions

Les différentes techniques de préparation des légumes, de la taille et de la cuisson :, découpe en julienne, brunoise, etc... glaçage, vapeur, etc...pour réaliser un risotto aux légumes de saison des pickels et une crudité avec son assaisonnement exotique.

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

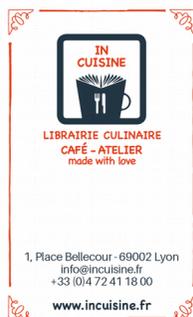
Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/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.

Mardi 14 novembre	18h30-20h30	Les techniques de base : les raviolis	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparez votre pâte, préparez votre farce, votre sauce et réalisez vos raviolis maison !
Mercredi 15 novembre	14h00-15h30	Atelier enfants Le goûter salé	30€	Pour ceux qui préfèrent goûter avec du salé ! Muffin-cake aux légumes de saison et crème chantilly salée. Avec Béatrice
Mercredi 15 novembre	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, avec une approche intercontinentale ! Découpe, cuisson, assaisonnement et présentation.
Vendredi 17 novembre	18h30-21h30	Soirée cuisine Ouzbek		Un voyage dans les contrées australes où viandes et épices se marient à merveille pour ravir nos papilles. Zébo, cuisinière venue d'Ouzbékistan, partagera sa culture et, sa passion de cuisiner.
Samedi 17 novembre	10h00-12h00	Le pain au levain	60€	Vous souhaitez faire votre pain au levain chez vous ? Vivre une expérience ludique et innovante ? Cet atelier est fait pour ça ! au delà de transmettre un savoir faire, cet atelier propose un cadre pédagogique innovant, basé sur des jeux et pratiques coopératives. Il s'adresse à tout âge, tout public Vous repartirez de l'atelier avec une fiche pédagogique, votre pain prêt à cuire. Assurément, vous serez nourris de cet atelier ! Avec Valentin

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

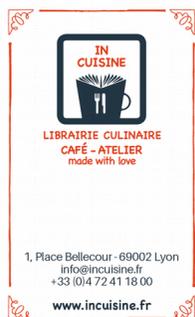
Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/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 17
novembre** 14h00-
16h00

Cuisine moléculaire

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 !

Avec Fabienne

**Samedi 17
novembre** 17h00-
19h30

123 Veggie Cuisine vege du monde entier

30€

**Découvrez les épices, adaptez en mode veggie les grands classiques de la cuisine des cinq continents.
Inscriptions sur : <http://123veggie.fr/ateliers-cuisine-1-2-3-veggie-lyon/>**

**Mardi 21
novembre** 18h30-
20h30

Les techniques de base : l'œuf dans tous ses états !

55€ le
cours
OU
450€ les 7
sessions

Œuf mollet, œuf poché, œuf pané, œuf en neige : des techniques à maîtriser pour une cuisson parfaite !

**Mercredi 22
novembre** 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 pour une réussite parfaite, une coque bien lisse et un mœlleux enchanteur ...

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.

Jeudi 23 novembre	18h30-21h00	Accords mets et vins	75€	Confection de 5 bouchées du monde avec leur accord parfait pour sublimer les saveurs. Un voyage culturel et descriptif autour des vins et de la gastronomie.
Vendredi 24 novembre	18h30-20h30	Les techniques de base : Tartes salées-sucrées	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparation d'une pâte à tarte brisée et d'une pâte à tarte sablée avec leur garniture, et pourquoi pas également d'une pâte feuilletée ?
Samedi 25 novembre	10h00-12h00	Cuisine latino	60€	3 pays, 3 ^lats d'Amérique Latines, plein d'épices et de saveurs ! Avec notre chef colombienne préférée !
Samedi 25 novembre	14h00-17h00	Herboristerie familiale	60€	Mes premières préparations de base en herboristerie familiale. Tisanes, décoctions, sirops, cataplasmes et autres secrets de bonne femme vous deviendront familiers !
Samedi 25 novembre	14h00-15h30	Enfants Pâtes à pâtes	30€	Apprendre à faire les pâtes fraîches et à les colorer pour réaliser des Tagliatelles vertes au jambon, et ravioles au chocolat.
Mardi 28 novembre	18h30-20h30	Les techniques de base : le poisson	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Les différentes techniques de préparation et de cuisson du poisson ! Nettoyage des poissons, lever des filets, extraction des arrêtes élaboration d'un fond, cuisson au four, cuisson unilatérale à la poêle.
Mercredi 29 novembre	13h30-15h30	Le calendrier de l'Avent	40€	Noël se prépare. Dans de jolies petites boites, une pour chaque jour avant Noël, tu glissera les friandises que tu auras préparées : Sablés diamant, Spéculoos au sucre de coco, Mini-cookie amandes grillées

Avec Béatrice

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

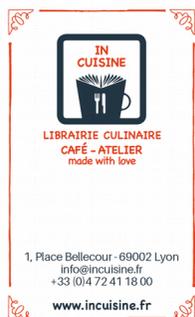
Information : Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension



/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.

Mercredi 29 novembre	18h30-20h30	Les techniques de base : les raviolis	55€ le cours OU 450€ les 7 sessions	Préparez votre pâte, préparez votre farce, votre sauce et réalisez vos raviolis maison !
Vendredi 1^{er} décembre	17h00-18h30	123 Veggie Dessert veggie		Préparez des gâteaux, des mousses, des crèmes glacées. Remplacez les oeufs et les produits laitiers dans les desserts. Inscription sur : http://123veggie.fr/ateliers-cuisine-1-2-3-veggie-lyon/
Samedi 2 décembre	14h00-16h00	Le foie gras sous toutes ses formes	80€	Une voyage autour des saveurs du foie gras par différents modes de préparation, de cuissons et de dégustation. Avec Fabienne
Samedi 16 décembre	10h00-13h00	La bûche Choco macarons	60€	Un assemblage de plusieurs appareil, permettant d'apprendre à réaliser les macarons, la crème entremet et le biscuit. Pour un résultat époustouflant !
Samedi 16 décembre	14h00-16h00	Foie gras en terrine	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 !
Samedi 16 décembre	16h30-18h00	Parent enfant Chocolat maison	50€	A venir
Dernière semaine de décembre		Parent enfant	50€	A venir

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.

Mercredi 20
décembre 13h30-
15h30

Enfants

40€

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"

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