



# COURS DE CUISINE CUISINE GASTRONOMIQUE

(prix par personne)

75 €

Guidé par un chef professionnel, vous réaliserez 3 recettes d'un menu entrée-plat-dessert, étape par étape. Il n'y a pas de niveau à avoir, juste l'envie de mettre la main à la pâte !

## INCLUS :

-  Ingrédients,
-  Ustensiles pour cuisiner mis à disposition.

## NE COMPRENANT PAS :

- Tabliers et contenants.

Durée de l'activité : 2h30

## COURS DE CUISINE

Vous découvrirez et mettrez en pratique des tours de main, et des gestes techniques. Chaque chef a sa spécificité et ses propres astuces, il y en a pour tous les goûts.

### Vous souhaitez cuisiner, passer un bon moment en cuisine ?

Que vous soyez curieux, gourmand, paniqué à la vue d'une casserole, ou encore passionné de cuisine, chaque détail est étudié pour que chacun trouve des idées et des tours de main de chef. Apprenez à maîtriser les aspects de la cuisine, les recettes traditionnelles comme celles plus raffinées et inventives avec des intervenants passionnés. Ils sauront vous faire apprécier les arts culinaires ! Aucun niveau n'est exigé, les chefs sauront s'adapter aux connaissances et habiletés de chacun.

Les menus sont proposés chaque mois en fonction des saisons et de l'actualité culinaire. Chaque cuisinier peut ainsi trouver cours à son goût. Dégustation du menu à la fin du cours, ou à emporter selon l'heure du cours.

### Exemple de techniques abordées

- Peler et tailler une brunoise, une julienne, un mirepoix
- Cuire un risotto de légumes
- Paner et cuire des saints-jacques
- Tourner et glacer des légumes
- Pocher des fruits
- Découper une volaille
- Lever les filets d'un poisson...

VALABLE UN AN À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT



POCHETTE CADEAU  
OFFERTE

caroline@toursatable.fr  
+33 (0)6 62 86 99 10

Crédits photographiques : Tours à Table - Ressources Freepik et Vecteezy