

chefsquare

**Proposition d'ateliers de cuisine
55, Rue Garibaldi 69006 LYON**



Atelier de cuisine 3 VIANDES / 3 SAUCES / 3 ACCOMPAGNEMENTS

Le lundi 22 mai de 19h à 22h

Tarif 82,50 € avant application du TD de subvention

Places limitées à 12 personnes

Dead-line de réservation : 27/04 à 12h

Dans cet atelier apprenez à travailler et cuire la viande de 3 façons. Plusieurs pièces de viande et volaille seront abordées avec les meilleures sauces qui les accompagnent afin de vous enseigner leurs critères de choix, leurs préparations et la bonne cuisson de la viande.

Au programme :

- Pièce de bœuf sauce béarnaise, écrasé de pommes de terre
- Ballottine de volaille aux légumes, mousseline de carotte, sauce maltaise
- Navarin d'automne aux pommes

Allergènes : lait, œuf, arachides

À l'issue du cours, vous pourrez partager un moment de dégustation avec vos enfants, le.a Chef.fe et les autres participant.e.s, le reste des préparations sera à emporter à la maison.



Atelier de cuisine ZERO DECHET

Le samedi 10 juin de 11h30 à 13h30

Tarif 60 € avant application du TD de subvention

Places limitées à 12 personnes

Dead-line de réservation : 27/04 à 12h

Dans cet atelier appréhendez les bases et les méthodes de la cuisine anti gaspillage et les clés pour diminuer ses déchets alimentaires à la maison.

Au programme :

- Légumes verts rôtis, émulsion aux croûtes de parmesan
- Risotto aux légumes de Printemps cuit au bouillon antigaspi
- Cheese-cake, coulis de fruits rouges

Allergènes : huile végétale (olive), fruits à coque (amandes), lait, sulfites, blé (gluten).

À l'issue du cours, vous pourrez partager un moment de dégustation avec vos enfants, le.a Chef.fe et les autres participant.e.s, le reste des préparations sera à emporter à la maison.