



## KAAMELOTT – CINE CONCERT

Le samedi 23 septembre à 20h

Halle Tony Garnier – 20 place docteurs Mérieux Lyon 7è

Tarif 48€ avant application de 40% de subvention  
(Subvention 2 places max/agent)  
Série OR

**Dead-line de réservation : 12/06 à 16h**

Le premier volet de la Trilogie cinématographique Kaamelott enfin en ciné-concert !

Découvrez Kaamelott – Premier Volet, le film d'Alexandre Astier, qui en a également composé et orchestré la bande originale, interprétée en direct par plus de 100 musiciens et chanteurs en synchronisation avec la projection du film.

Le tyrannique Lancelot-du-Lac et ses mercenaires saxons font régner la terreur sur le Royaume de Logres. Les Dieux, insultés par cette cruelle dictature, provoquent le retour d'Arthur Pendragon et l'avènement de la Résistance.

Arthur parviendra-t-il à fédérer les clans rebelles, renverser son rival, reprendre Kaamelott et restaurer la paix sur l'île de Bretagne ?

# chefsquare

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



## **ATELIER VIENNOISERIES MAISON**

**Le samedi 23 septembre de 9h à 12h**

Tarif 82,50 € avant application du TD de subvention  
Places limitées à 12 personnes

**Dead-line de réservation : 3/07 à 16h**

Qui n'est jamais attiré par la délicieuse odeur des viennoiseries qui sortent du four lorsque l'on passe devant une boulangerie et se laisse finalement tenter par un croissant, pain au chocolat, pain aux raisins... ?

Et si vous appreniez vous-même à réaliser des viennoiseries à la maison pour vous concocter des petits-déjeuners de champion !

Rejoignez notre Cheffe pâtissière en atelier pour découvrir les bases de la pâte levée feuilletée qui sert à réaliser quasiment toutes les viennoiseries.

- Croissants
- Pains au chocolat
- Pains aux raisins

*Allergènes : blé (gluten), œuf, lait, fruits à coque (amandes).*

*À l'issue du cours, croquez dans votre viennoiserie accompagnée d'un café ou d'un thé. Puis, partagez une partie de la production de viennoiseries avec les autres participants. Les viennoiseries non dégustées sur place pourront être emportées. Dans une démarche éco-responsable, pensez à apporter un sac et vos boîtes de conservation.*



## Proposition d'atelier de cuisine à l'Espace Lyon Japon 16, rue Bellecombe 69006 LYON



### Atelier – Maki Sushi

**Le jeudi 28 septembre de 19h à 21h**

Tarif 32 € avant application de 40% de subvention  
Places limitées à 10 personnes

**Dead-line de réservation : 3/07 à 16h**

Venez vous initier à la cuisine japonaise en réalisant 3 sortes de Makis différents : Hosomaki, Futomaki, Uramaki.

- Préparation du riz
- Réalisation de 3 maki sushi : osomaki, futomaki, et maki Californien
- Apprentissage du geste, de la technique et de l'apport culturel

Le tarif inclut le matériel nécessaire à la réalisation de l'atelier

Dégustation à la fin de l'atelier