

# Nos formules de cours

CONDENSÉ  
DE  
PLAISIR

La cuisine n'est pas toujours un exercice de haute voltige.

**CUISINE SIMPLE ET SAVOUREUSE, RÉALISEZ  
EN UN RIEN DE TEMPS UN REPAS BLUFFANT !**



30 MINUTES POUR PRÉPARER VOTRE PLAT DU JOUR, 30 MINUTES POUR LE DÉGUSTER !  
ENVIE D'UNE TOUCHE GOURMANDE SUPPLÉMENTAIRE ?  
CRAQUEZ POUR LE DESSERT PRÉPARÉ PAR LE CHEF !

**-30 MIN / 17€-**



## EXEMPLE DE RECETTE :

- Saltimbocca de volaille, parme, sauge et mesclun



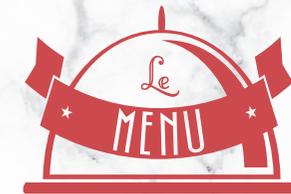
IDÉAL POUR LES CUISINIERS PRESSÉS ! EN UN ÉCLAIR, APPRENEZ À RÉALISER UN PLAT ET UN DESSERT DE CHEF. OPÉRATION GOURMANDISE...  
TOP CHRONO !

**-1H / 38€-**



## EXEMPLES DE RECETTES :

- Parmentier de canard confit et patate douce, crumble au foie gras
- Brioche façon perdue, tartare de poires marinées, caramel au beurre salé



APPRENEZ À TRAVAILLER LES PRODUITS DE SAISON. EN 3 TEMPS, 3 MOUVEMENTS, RÉALISEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT !  
DEVENEZ LE MAESTRO DES FOURNEAUX !

**-1H30 / 57€-**



## EXEMPLES DE RECETTES :

- Tarte fine aux oignons doux à la pomme, gambas et chips de jambon cru
- Filet de bar rôti au pesto, purée moelleuse de patate douce au gingembre
- Crème brûlée au praliné

# Nos formules de cours

CORDONS  
BLEUS

Donnez un coup de fouet à votre cuisine !

**NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DES CONSEILS D'EXPERTS  
DE NOS CHEFS POUR MAÎTRISER L'ART ET LA MATIÈRE.**



LES PRODUITS NOBLES DE NOTRE TERROIR  
DEVIENNENT DE VÉRITABLES CHEFS D'ŒUVRES  
CULINAIRES GRÂCE AUX CONSEILS AVISÉS DE NOS  
CHEFS ! L'EFFET WAOUH EST GARANTI !

-2H / 76€-



## EXEMPLES DE RECETTES :

- Gambas au sésame, fraîcheur d'avocat-concombre au wasabi et au citron vert
- Ballotine de volaille au foie gras, vierge aux noix et crumble au vieux parmesan
- Verrine façon tarte au citron meringuée



FRAISIER ? TARTE CITRON MERINGUÉE ? OPÉRA ?  
POUR QUELS DESSERTS CRAQUEREZ-VOUS ?  
DÉCOUVREZ TOUTES LES ASTUCES DE NOS CHEFS  
POUR DEVENIR LE ROI DE LA PÂTISSERIE !

-2H / 76€-



## EXEMPLES DE RECETTES :

- Fondant aux deux chocolats, sauce caramel au beurre demi-sel et tuile croustillante
- Crumble à la figue au caramel de framboise et tomate, sabayon mascarpone
- Mille-feuille de filo cacaoté à la crème de châtaigne et caramel au beurre demi-sel



UN DUO À 4 MAINS POUR FAIRE DÉCOUVRIR À VOTRE  
APPRENTI CUISINIER DES RECETTES GOURMANDES  
SALÉES ET SUCRÉES. UN MOMENT DE PARTAGE  
CULINAIRE UNIQUE !

-1H30 / 57€-



## EXEMPLES DE RECETTES :

- Cabillaud pané à la noisette, purée de céleri-rave
- Cookies multicolores
- Chocolat chaud à la vanille