

Saison culinaire 1^{ER} SEMESTRE 2018

Atelier n°1 : « CUISINE DE LA BAIE : La coquille Saint Jacques »

Menu:

La Coquille Saint Jacques en 3 déclinaisons

- Ouvrir des coquilles
- Préparer une recette crue
- Cuire des coquilles

Durée : 3 H

Prix : 50 €

Date/horaire : Vendredi 23 février 2018 18h30 à 21h30

Atelier n°2 : « LA PATISSERIE : Les macarons salés et sucrés »

Menu :

Réalisation de 6 macarons différents

Réaliser une meringue italienne

Coucher des macarons

Préparer des garnitures sucrées et salées

Durée : 3 H

Prix : 45 €

Date/horaire : Vendredi 23 mars 2018 18h30 à 21h30

Atelier n°3 :
« CUISINE D'AILLEURS :
La cuisine du Pacifique »

Menu :

· Réalisation de 3 recettes typiques

Préparer un sashimi de thon

Cuire au lait de coco

Dessert à base de mangue

Durée : 3 H

Prix : 49 €

Date/horaire : Vendredi 13 avril 2018

18h30 à 21h30

Atelier n°4 :
« CUISINE IODEE »

Menu :

· Les poissons de la pêche raisonnée, en 3 déclinaisons

- Lever un poisson
- Réaliser des sauces originales
- Cuire un poisson

Durée : 3 H

Prix : 50 €

Date/horaire : Vendredi 25 mai 2018

18h30 à 21h30

Information et inscription : Patricia MONNIER

GRETA EST-BRETAGNE

1 rue P. de Coubertin BP 99

35400 SAINT MALO ☎ 02.99.21.12.22

Courriel : patricia.monnier@ac-rennes.fr

Les cours de cuisine se déroulent au :

Lycée hôtelier

33 rue des écoles

35800 DINARD