

Les Ateliers

Vendredi 22 janvier 2016

Les macarons

Mercredi 27 janvier 2016

La truffe

Vendredi 18 mars 2016

Le secret des œufs

Vendredi 25 mars 2016

Les Chocolats de Pâques

Vendredi 13 mai 2016

La pâte feuilletée de l'entrée au dessert

Les Cercles Culinaires

Mercredi 10 février 2016

Les vins du Val de Loire

Mercredi 06 avril 2016

Les vins du Sud-Est

Mercredi 11 mai 2016

Les vins rouges

Renseignements & Inscriptions



**GRETA
EST AQUITAINE**

☎ 05 53 76 02 54

greta.agenvalgaronne@ac-bordeaux.fr



Les Ateliers Culinaires

Cours de cuisine
pour tous

Lycée J. de Romas
à
NERAC

*Lycée des Métiers de l'hôtellerie-
restauration, et des services à la
personne*

Rue Darius Milhaud
47600 NERAC

Calendrier 2016

GRETA
EST AQUITAINE

www.greta-avdg.fr

Atelier n°1 : Les macarons

- Réaliser des macarons (2 méthodes)
- Utilisation du colorant alimentaire
- Réaliser une ganache à garnir
- Réaliser un confit de fruits

Durée : 4 h Prix : 45 €/pers

Vendredi 22 janvier 2016 de 18h à 22h

Atelier n°2 : La truffe

- Réaliser une poularde pochée façon demi-deuil
- Utilisation des différentes variétés de truffes
- Dégustation et accords : toasts aux truffes et vin

Durée : 4 h Prix : 70 €/pers

Mercredi 27 janvier 2016 de 18h à 22h

Atelier n°3 : Le secret des œufs

- Les œufs brouillés
- Les œufs pochés
- Les œufs cocotte
- L'omelette
- L'œuf en gelée

Durée : 4 h Prix : 40 €/pers

Vendredi 18 mars 2015 de 18h à 22h

CHAQUE PARTICIPANT REPARTIRA AVEC SA PRODUCTION

Une dégustation est prévue à l'issue de chaque atelier

Il est recommandé de se munir d'un tablier en coton



Atelier n°4 : Les chocolats de Pâque

- Moulage sur le thème de Pâques
- Mendiants
- Orangettes
- Bonbons pâtes d'amande au chocolat

Durée : 4 h Prix : 50 €/pers

Vendredi 25 mars 2016 de 18h à 22h

Atelier n°5 : La pâte feuilletée de l'entrée au dessert

- Réaliser une pâte à choux
- Réaliser une pâte feuilletée
- Feuilletés apéritif
- Les bouchées, et vols au vent
- Les sucrés

Durée : 4 h Prix : 50 €/pers

Vendredi 13 mai 2016 de 18h à 22h

LES CERCLES CULINAIRES

Atelier n°1 : Les vins du Val de Loire

- La diversité :
 - Terroir
 - Vins
 - Producteurs

Durée : 4 h Prix : 55 €/pers

Mercredi 10 Février 2016 de 18h à 22h

Atelier n°2 : Les vins du Sud est

- La diversité :
 - Terroir
 - Vins
 - Producteurs

Durée : 4 h Prix : 55 €/pers

Mercredi 06 avril 2016 de 18h à 22h

Atelier n°3 : Les vins rouges

- La diversité :
 - Terroir
 - Vins
 - Producteurs

Durée : 4 h Prix : 55 €/pers

Mercredi 11 mai 2016 de 18h à 22h