

**Cours de cuisine 2015**  
**LES VENDREDI SOIR... EN AFTER WORK'**  
***VOUS CUSINEZ FACILE RAPIDE ET DEGUSTER UN VERRE SUR PLACE***

**Vendredi 30 janvier 19H/20H en cuisine, puis 20H/20H30 dégustation accord met et vin**  
Thème : cuisine asiatique facile et rapide, avec les astuces du Chef Sébastien RATH.

**Vendredi 27 février 19H/20H en cuisine, puis 20H/20H30 dégustation accord met et vin**  
Thème : cuisine de la mer facile et rapide, avec les astuces du Chef Sébastien RATH.

**Vendredi 27 mars 19H/20H en cuisine, puis 20H/20H30 dégustation accord met et vin**  
Thème : cuisine créative cocktail salé facile et rapide, avec les astuces du Chef Sébastien RATH.

**Vendredi 24 avril 19H/20H en cuisine, puis 20H/20H30 dégustation accord met et vin**  
Thème : cuisine végétarienne facile et rapide, avec les astuces du Chef Sébastien RATH.

**Vendredi 22 mai 19H/20H en cuisine, puis 20H/20H30 dégustation accord met et vin**  
Thème : cuisine espagnole tapas facile et rapide, avec les astuces du Chef Sébastien RATH.

**Vendredi 25 septembre 19H/20H en cuisine, et 20H/20H30 dégustation accord met et vin**  
Thème : cuisine MENU SURPRISE facile et rapide, avec les astuces du Chef Sébastien RATH.

**Vendredi 23 octobre 19H/20H en cuisine, puis 20H/20H30 dégustation accord met et vin**  
Thème : cuisine cocktail CHIC' facile et rapide, avec les astuces du Chef Sébastien RATH.

**Cours de cuisine 2015**  
**LES SAMEDI MATIN CUISINE BY L'ATELIER GOURMAND**  
***A EMPORTER, VOUS REPARTEZ AVEC VOS FABRICATION !!!***

**Le 31 janvier 9H30 11H30: 50 €**  
Spécial cuisine chinoise sucrée salé, makis, sauté poulet curry citron, etc...

**Le 07 février 9H30 11H30: 50 €**  
Crème brûlée de Pélaridon des Cévennes, volaille au vinaigre ailé et son délice aux marrons.

**Le 28 février 9H30 11H30: 50 €**  
Spécial cuisine méditerranéenne Daurade/ Moule/ huîtres/ légumes du moment.

**Le 07 mars 9H30 11H30: 60 €**  
Spécial coup de cœur du Chef Le Foie gras / La St Jacques/ Le Chocolat.

**Le 28 mars 9H30 11H30: 50 €**  
Terrine de légumes, veloute de radis noir aux cèpes lard séché, flan d'asperges vertes.

**Le 18 avril 9H30 11H30: 50 €**  
La bourride sétoise, un plat convivial à partager avec gourmandises et traditions.

**Le 25 avril 9H30 11H30: 50 €**  
La Paëlla «royale» entre amis simplement et la sangria à ma façon Féria avant l'heure.

**Le 26 septembre 9H30 11H30: 50 €**  
Spécial macarons sucrée et choux craquelin salé fourré à la brandade.

**Le 10 octobre 9H30 11H30: 50 €** Spécial Pâtisserie caramel salé, nougat a ma façon, sucette macaron chocolat, etc...

**Le 24 octobre 9H30 11H30: 50 €**  
Spécial Pâtisserie entremet individuels, chocolat, fruits rouges, citron.

**Le 12 décembre 9H30 11H00: 70 €**  
Spécial FOIE GRAS fabrication de votre terrine maitrise de la cuisson, le cours qui va bien avant Noel !!