

**ATELIERS GRAINE DE CHEF
DE 14H30 À 17H**

- ▶ Mercredi 24 octobre 2018 ◀
Fantôme d'Halloween
- ▶ Jeudi 25 octobre 2018 ◀
Fantôme d'Halloween
- ▶ Mercredi 20 février 2019 ◀
Sablé aux fruits exotiques
- ▶ Jeudi 21 février 2019 ◀
Hérisson au chocolat
- ▶ Mardi 16 avril 2019 ◀
Tarte moelleuse au chocolat
- ▶ Mercredi 17 avril 2019 ◀
Spécial Cupcakes

Ateliers Exceptionnels

Atelier de pâtisserie

55 €

Samedi 20 octobre 2018 de 14h à 17h30
Dressage & Décor à l'assiette
(dégustation sur place)

Équilibre «Pistache Agrumes»

Atelier exceptionnel enfant

45 €

Samedi 16 mars 2019 de 10h à 13h
(1 adulte & 1 enfant, dégustation sur place)

Wok de nouilles chinoises, légumes et canard
Croquant noisettes, amandes & chocolat

Atelier Foie Gras

60 €

Mercredi 19 décembre 2019 de 18h à 19h30
et de 20h à 21h30

(repartez avec un ballotin de foie gras
mi-cuit de 400/450 grammes !)

Bon appétit !

ATELIERS PÂTISSERIE 49€

(à emporter)

- ▶ Samedi 29 septembre 2018 de 9h00 à 12h00 ◀
S'INITIER AUX MACARONS
- ▶ Samedi 13 octobre de 14h30 à 17h30 ◀
PÂTE FEUILLETÉE «MILLE FEUILLES»
- ▶ Vendredi 26 octobre 2018 de 14h30 à 17h30 ◀
**TARTELETTE- CHOUQUETTE
À LA FÈVE TONKA**
- ▶ Samedi 15 décembre 2018 de 9h00 à 12h00 ◀
**ENTREMETS CARAMEL
CHOCOLAT ET ORANGE**
- ▶ Vendredi 22 février 2019 de 14h30 à 17h30 ◀
S'INITIER AUX MACARONS
- ▶ Samedi 09 mars 2019 de 9h00 à 12h00 ◀
ENTREMETS MAGIE NOIRE
- ▶ Samedi 04 mai 2019 de 9h00 à 12h00 ◀
TARTELETTE AU CITRON REVISITÉE
- ▶ Samedi 22 juin 2019 de 9h00 à 12h00 ◀
TARTE TUTTI FRUTTI

IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique, merci.

« Chèque-cadeau »

Offrez un atelier culinaire à un proche !

Saveurs & Passions



Renseignements et réservations

Tél : 06 18 62 61 62

saveursetpassions@gmail.com



Saveurs & Passions

saveurspassions



**PROGRAMME
2018 / 2019**

**ATELIERS CULINAIRES
POUR TOUS**



Dans les cuisines pédagogiques
du lycée Bahuet

41 bis Avenue Edmond Michelet
19100 Brive la Gaillarde



ATELIERS CHEF EN HERBE 45 €

Les vendredis de 18h30 à 21h30

Dégustation sur place

(il est possible qu'un convive vous rejoigne pour la dégustation avec un supplément)

► Vendredi 12 octobre 2018 ◀

Fricassée de volaille à la coriandre
Tarte aux fruits d'automne en cage

► Vendredi 19 octobre 2018 ◀

Crème renversée aux champignons et jus de moules,
pavé de lieu au chorizo, purée de pois chiches, « neige aux épices »

► Vendredi 9 novembre 2018 ◀

Porc au caramel, riz cantonais
Sablé sésame et thé, ananas rôti

► Vendredi 30 novembre 2018 ◀

Feuilleté d'œufs brouillés aux champignons
Marmite du pêcheur

► Vendredi 7 décembre 2018 ◀

Poulet aux écrevisses
Fondant au chocolat, cœur au poivre de la Likouala

► Vendredi 8 mars 2019 ◀

Bouquet de légumes et œuf mollet, méli mélo de la mer

► Vendredi 21 juin 2019 ◀

Apéro tapas

Envie d'un cours ?

(Séminaire entreprise, atelier en famille,
prestation sur mesures...)

N'hésitez pas à nous contacter !



ATELIERS GOURMETS 59 €

Les samedis de 9h00 à 13h30

Dégustation sur place

(il est possible qu'un convive vous rejoigne pour la dégustation avec un supplément)

► Samedi 22 septembre 2018 ◀

Dernières saveurs estivales : Salade fraîcheur aux salicornes, Pavé de merlu « Jardin de légumes »
Tulipe de fruits de saison.

► Samedi 13 octobre 2018 ◀

Saveurs d'automne : Œuf cocotte au lard, Magret de canard aux figues rôties, Feuilles d'automne.

► Samedi 27 octobre 2018 ◀

Les Ch'tis : Duo d'endives, chantilly au maroilles
Carbonade de veau flamande, Ch'tiramisu.

► Samedi 10 novembre 2018 ◀

Fruits & Légumes oubliés : Soupe de moules et chips de racines, Jambonnette de volaille et légumes rôtis,
Tartelette pomme et coing mousse caramel.

► Samedi 8 décembre 2018 ◀

Idées de fêtes : Ravioles de saumon fumé et ricotta,
Médailillon de veau sauce moutarde violette, Envolee à l'orange et marrons.

► Samedi 16 février 2019 ◀

L'avocat : Crèmeux d'avocat et crevettes, Pavé de porc laqué panisse et avocat rôti, douceur avocat, vanille et pomelos.

► Samedi 23 février 2019 ◀

Arrêt à Toulouse : Cassoulet façon Toulousaine, Nougat glacé à la violette et à la rose.

► Samedi 23 mars 2019 ◀

Saveurs orientales : Pain du Maghreb, Ragoût de volaille façon tagine, Briouate aux amandes, citron et dattes.

► Samedi 06 avril 2019 ◀

Cuisine de bistrot : Dariole de poisson au beurre Nantais, Pavé de bœuf sauce Bordelaise. Profiterole sauce chocolat.

► Samedi 18 mai 2019 ◀

Un air printanier : Bavarois d'asperges vertes gazpacho de tomates, Pavé de bœuf à la crème d'ail légumes du moment, Bouchée fraises et cerises au fenouil confit.

► Samedi 29 juin 2019 ◀

Saveurs estivales : Salade de melon rôti aux pétales de Serrano et gambas, Médailillon de lotte et couteaux au pesto, pana cotta au lait d'amandes et fruits rouges.

ATELIERS À DÉGUSTER CHEZ SOI 55 €

Les samedis de 9h00 à 12h30

Repartez avec 2 portions de chaque préparation

► Samedi 6 octobre 2018 ◀

Pays Basque : Axoa de veau, gâteau Basque.

► Samedi 20 octobre 2018 ◀

Goujonnette de volaille aux éclats de fruits secs
Tarte fine aux fruits d'automne.

► Samedi 17 novembre 2018 ◀

Quiche aux juliennes de légumes et chorizo
Pavé de poisson, sauce aux baies de la passion.

► Samedi 9 février 2019 ◀

Rouleau au tourteau et gingembre, ballotine de volaille au chorizo et yuzu, coquille mangue citron.

► Samedi 30 mars 2019 ◀

Cari de porc aux chouchous, Tourment d'amour.

► Samedi 20 avril 2019 ◀

Pavé de cabillaud aux épices couscous de légumes, M'Khabez.

► Samedi 11 mai 2019 ◀

Quiche au fromage de chèvre et échalote confite, Sauté de veau à la Provençale.

► Samedi 8 juin 2019 ◀

Empanadillas aubergine, oignons et fromage, Paella.

► Samedi 15 juin 2019 ◀

Roulade volaille aux herbes, risotto aux pointes d'asperges fraîches, macaron aux fruits rouges crèmeux passion.

