



## TARIFS

Tarifs valables pour une seule et même personne sur le 1er trimestre 2022

### ATELIERS CLASSIQUES

- **Un soir : 69€**
- **Deux soirs : 110€** (soit 55€ par atelier)
- **Cinq soirs : 220€** (soit 44€ par atelier)



## INFORMATIONS UTILES

Les ateliers culinaires sont assurés par des professionnels en activité et spécialisés dans leur domaine. Nos formateurs vous guideront pas à pas pour réussir à maîtriser des techniques professionnelles !

De 18h à 22h, vous préparez un délicieux repas dans une ambiance conviviale, et vous prenez le temps de le déguster ensemble. Ateliers culinaires destinés aux personnes âgées de plus de 18 ans.

Le port du masque est **obligatoire toute la soirée !**



## INSCRIPTIONS

*Pour vous inscrire, contactez Epicuris, réservez le ou les ateliers culinaires, puis effectuez le paiement sur notre compte bancaire. Celui-ci vous sera communiqué lors de votre inscription par téléphone ou par mail. Votre inscription ne vous sera confirmée qu'après réception du paiement. \**

*\*Toute inscription non annulée par écrit, dans les 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier (cachet de la poste ou accusé de réception du fax faisant foi), ne sera ni remboursée, ni replanifiée.*

### ADRESSE DES ATELIERS

- **LE BATATRAF** chez le CHEF MARCHETTI, à Marchin Rue Joseph Wauters 49 à 4570 Marchin
- **CUISINE OUVERTE**, chez EMMANUELLE HORION Rue du Vertbois 9, 4000 iège
- **LE BEGONIA CHINOIS** chez Madame YING YING PAN, Route du Condroz 81, 4100 Seraing
- **KROQUANT VANILLE**, chez VALENTINE KERVYN, Rue Sergent Léon Charlier 2 bte 3 à 1350 Jauche
- **Chez Epicuris à Liège**, au marché couvert, Avenue de Jupille 1, 4020 Liège
- **Centre d'excellence de St Ghislain** Rue Grande 86, 7330 Saint-Ghislain



**Caroline Schroeder**  
Conseillère en entreprise

caroline.schroeder@formation-epicuris.be  
Gsm 0497 57 00 85 - Fax : 085/57.88.69



Retrouvez-nous sur Facebook  
**Epicuris Asbl**



Janvier - Juin 2022

Envie de faire plaisir ?



LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Retrouvez toutes les informations de ce dépliant sur notre site Internet [www.formation-epicuris.be](http://www.formation-epicuris.be)  
Complétez le formulaire en ligne pour rester informé et recevoir nos offres !

# ATELIERS CULINAIRES

# PENSEZ À NOS BONS CADEAU !

DATE	LIEU	THÈME	DESSCRIPTIF
Mardi 01-02-22	Cuisine ouverte	Buddha Bowl	Reprendre de bonnes habitudes alimentaires après les excès des fêtes, tout en prenant du plaisir! Le Buddha Bowl, une assiette équilibrée et savoureuse, facile à faire !
Lundi 07-02-22	Batatraf	La cuisine des abats	Venez déguster les délicieux ris de veau, spécialité de notre chef Marchetti, mais aussi des rognons et autres abats
Mercredi 09-02-22	Kroquant vanille	Les mignardises	Petit appétit mais grande gourmandise. Des grands classiques de pâtisserie en version mini pour profiter en une ou 2 bouchées.
Mercredi 09-02-22	Begonia	Les sushis	Le sushi est une préparation de riz et non pas de poisson, il doit donc être de première qualité. Ce riz, spécialement préparé avec du vinaigre, peut se marier avec toutes sortes d'ingrédients. Venez découvrir sous les conseils d'une vraie pro comment préparer vos propres sushis !
Jeudi 10-02-22	Liège Epicuris	Les brioches	Venez apprendre à réaliser un tas de brioches délicieuses...sucrées, babka, salées....
Mardi 15-02-22	Liège Epicuris	Petit poucet	Non on ne va pas manger des cailloux ou des miettes de pain mais réaliser des recettes avec de bonnes graines: riz (longs, ronds, sauvages), lentilles, haricots, pois chiches...
Lundi 21-02-22	Batatraf	La cuisine au syphon	Venez apprendre les différentes Utilisations du syphon. De l'entrée au dessert, le chef vous expliquera tout le fonctionnement !
Mardi 22-02-22	Cuisine ouverte	C'est (bientôt) le printemps	Réaliser un menu à partir des produits de saison
Mardi 01-03-22	Liège Epicuris	Le lapin	En paupiette, ballotine ou en sauce, tout se mange dans le lapin
Mercredi 02-03-22	Kroquant vanille	Les mignardises	Petit appétit mais grande gourmandise. Des grands classiques de pâtisserie en version mini pour profiter en une ou 2 bouchées.
Jeudi 03-03-22	Huy (Adresse sur demande)	Service dîatoire	En verrines, coupelles ou mini brochettes... un service facile et varié pour surprendre vos invités
Mardi 08-03-22	Cuisine ouverte	Cuisiner Zéro déchet	Réaliser un menu en utilisant au maximum les produits : épluchures, trognons, carcasses, etc... Bien manger en faisant des économies et en apportant une petite contribution à l'écologie.
Mercredi 09-03-22	Begonia	Cuisine asiatique	La cuisine asiatique est une cuisine très variée, basée sur des produits locaux et des arômes et épices locaux. Elle est parfumée, légère et savoureuse. Venez apprendre les techniques d'une vraie passionnée !
Jeudi 10-03-22	Liège Epicuris	Les pains moelleux	Bun's, bagels, sandwich, pain de mie, ...à la fin de la formation vous serez capable de tous les fabriquer !
Lundi 14-03-22	Batatraf	La cuisine au barbecue	Cuisine tout au barbecue du lancement du feu jusqu'à la fin des braises .... Tout le menu sera entièrement fait au barbecue :)
Mardi 15-03-22	Cuisine ouverte	C'est (bientôt) le printemps	Réaliser un menu à partir des produits de saison
Mercredi 16-03-22	Kroquant vanille	Les cupackes	Des cakes moelleux, des fourrages gourmands, des crèmes légères et fondantes et la touche finale avec la décoration sobre ou extravagante. A combiner sans modération en laissant parler son imagination.
Jeudi 17-03-22	Liège Epicuris	Service dîatoire	En verrines, coupelles ou mini brochettes... un service facile et varié pour surprendre vos invités
Mardi 22-03-22	St Ghislain	Menu terre et mer	Velouté de potimarron aux St Jacques, risotto coques et truffes, poitrine de porc terre et mer, et un superbe dessert...ca vous dit ? Alors venez partager cette soirée avec nous !
Mardi 29-03-22	Liège Epicuris	Petit Poucet	Non on ne va pas manger des cailloux ou des miettes de pain mais réaliser des recettes avec de bonnes graines: riz (longs, ronds, sauvages), lentilles, haricots, pois chiches...
Lundi 18-04-22	Batatraf	La cuisine des abats	Venez déguster les délicieux ris de veau, spécialité de notre chef Marchetti, mais aussi des rognons et autres abats
Meccredi 20-04-22	Begonia	Canards laqués	C'est un des plats chinois qui est mondialement célèbre dans le monde gastronomique. Grâce à ses marinades et ses laquages de hautes qualités c'est un plat riche et moelleux ! Ne manquez pas l'occasion de le découvrir !
Jeudi 21-04-22	Huy (Adresse sur demande)	Service dîatoire	En verrines, coupelles ou mini brochettes... un service facile et varié pour surprendre vos invités
Mardi 26-04-22	Liège Epicuris	Garden Party	Fruits, légumes et plantes aromatiques garnissent les jardins et leurs arômes contribuent à agrémenter nos assiettes. On pourrait presque les cueillir au moment de les servir quand on se rassemble, dehors, autour de la table : coquilles St Jacques à la menthe, boulettes de fromage de brebis, asperges, petits pois frais, etc."
Mercredi 27-04-22	Kroquant vanille	Les cupackes	Des cakes moelleux, des fourrages gourmands, des crèmes légères et fondantes et la touche finale avec la décoration sobre ou extravagante. A combiner sans modération en laissant parler son imagination.
Mercredi 28-04-22	Liège Epicuris	Les pâtes à choux	Venez apprendre à réaliser des pâtes à choux sucrées et salées.
Mardi 03-05-22	Cuisine ouverte	Buddha Bowl	Reprendre de bonnes habitudes alimentaires après les excès des fêtes, tout en prenant du plaisir! Le Buddha Bowl, une assiette équilibrée et savoureuse, facile à faire!
Jeudi 05-05-22	Liège Epicuris	Soirée fondues	Une fondue entre amis ! Découvrez nos fondues allant du fromage aux fruits de mer
Lundi 09-05-22	Batatraf	La cuisine au syphon	Venez apprendre les différentes Utilisations du syphon. De l'entrée au dessert, le chef vous expliquera tout le fonctionnement !
Mardi 10-05-22	Cuisine ouverte	Cuisiner Zéro déchet	Réaliser un menu en utilisant au maximum les produits : épluchures, trognons, carcasses, etc... Bien manger en faisant des économies et en apportant une petite contribution à l'écologie.
Mercredi 11-05-22	Begonia	Les sushis	Le sushi est une préparation de riz et non pas de poisson, il doit donc être de première qualité. Ce riz, spécialement préparé avec du vinaigre, peut se marier avec toutes sortes d'ingrédients. Venez découvrir sous les conseils d'une vraie pro comment préparer vos propres sushis !
Lundi 16-05-22	Kroquant vanille	Les macarons	Tout ronds, tout bons! sucrés et salés, classiques ou exotiques, moelleux et croquants et bien sûr toujours gourmands!
Mercredi 18-05-22	Liège Epicuris	Les pains moelleux	Bun's, bagels, sandwich, pain de mie, ...à la fin de la formation vous serez capable de tous les fabriquer !
Jeudi 19-05-22	Liège Epicuris	Les croquettes de luxe	Du homard au foie gras, un goût détonnant en bouche !
Lundi 23-05-22	Batatraf	La cuisine au barbecue	Cuisine tout au barbecue du lancement du feu jusqu'à la fin des braises .... Tout le menu sera entièrement fait au barbecue :)
Mardi 24-05-22	Liège Epicuris	Garden Party	Fruits, légumes et plantes aromatiques garnissent les jardins et leurs arômes contribuent à agrémenter nos assiettes. On pourrait presque les cueillir au moment de les servir quand on se rassemble, dehors, autour de la table : coquilles St Jacques à la menthe, boulettes de fromage de brebis, asperges, petits pois frais, etc."
Mercredi 25-05-22	Liège Epicuris	Entrecôte et ses sauces	Le choix de la viande est important...ses sauces aussi.
Mercredi 01-06-22	Begonia	Cuisine asiatique	La cuisine asiatique est une cuisine très variée, basée sur des produits locaux et des arômes et épices locaux. Elle est parfumée, légère et savoureuse. Venez apprendre les techniques d'une vraie passionnée !
Jeudi 02-06-22	Liège Epicuris	Les brioches	Venez apprendre à réaliser un tas de brioches délicieuses...sucrées, babka, salées....
Jeudi 09-06-22	Liège Epicuris	Les pâtes à choux	Venez apprendre à réaliser des pâtes à choux sucrées et salées
Lundi 13-06-22	Kroquant vanille	Les macarons	Tout ronds, tout bons! sucrés et salés, classiques ou exotiques, moelleux et croquants et bien sûr toujours gourmands!
Mercredi 15-06-22	Begonia	Canards laqués	C'est un des plats chinois qui est mondialement célèbre dans le monde gastronomique. Grâce à ses marinades et ses laquages de hautes qualités c'est un plat riche et moelleux ! Ne manquez pas l'occasion de le découvrir !

TOUS LES ATELIERS SONT PROPOSÉS À PLUSIEURS DATES ET ONT LIEU EN SOIRÉE, DE 18H À 22H (ADRESSES À L'ARRIÈRE)