

TARIFS & HORAIRES

- Un soir : 75€
- Couple : 100€ par couple
- Famille : 100€ pour 2 (1 adulte + 1 enfant à partir de 8 ans)

Atelier classique : 17h30 - 21h30
Atelier Parent / Enfant : 14h - 17h

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 17h30 à 21h30, 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.



INSCRIPTIONS

*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.

*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.**

ADRESSE DES ATELIERS

• **LE BATATRAF**
chez le Chef Gaëtan MARCHETTI,
Rue Joseph Wauters 49
4570 Marchin

• **L'ÉPHÉMÈRE**
Avenue Georges Truffaut, 50
4020 Jupille



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Tél : +32 497/57.00.85



ENVIE DE FAIRE PLAISIR ?

PENSEZ À NOS BONS CADEAU !

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



Nancy Urban

Conseillère en entreprise
nancy.urban@formation-epicuris.be



Retrouvez-nous sur Facebook **Epicuris Asbl**

Ateliers culinaires

Septembre - Décembre 2022





CALENDRIER DES FORMATIONS

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

Thème	Date
Cuisine bistronomique (BATATRAF)	19-09-22
Poke bowl	21-09-22
Menu 3 étoiles à faible coût	27-09-22
Crème pâtissière	28-09-22
Sushis PARENT ENFANT (de 14h à 17h)	05-10-22
Collation Home-made	06-10-22
Mignardises	10-10-22
Macarons	12-10-22
Tartelettes	17-10-22
Jiaozi et ses brochettes	19-10-22
Desserts de fête	07-11-22
Gâteaux Roulés	10-11-22
Les planches qui révolutionnent l'apéritif	15-11-22
Biscuiterie PARENT ENFANT (de 14h à 17h)	16-11-22
Les champignons (BATATRAF)	21-11-22
Recettes sans féculents	23-11-22
Pâtes fraîches	29-11-22
Le poisson (BATATRAF)	05-12-22
Sandwiches de riz	07-12-22
Recettes qui réchauffent le cœur	13-12-22

CUISINE BISTRONOMIQUE (BATATRAF)

Venez découvrir le courant culinaire très à la mode en ce moment : un mélange de brasserie et de restaurant gastronomique

POKE BOWL

Plat tendance du moment, venez découvrir une multitude d'idées pour composer votre poke bowl

MENU 3 ÉTOILES À FAIBLE COÛT

Soirée à deux : Réalisez un menu complet de l'entrée au dessert, en utilisant les produits de saison et à faible coût

CRÈME PÂTISSIÈRE

Venez apprendre à réaliser un large éventail de pâtisseries toutes aussi délicieuses les unes que les autres

SUSHIS PARENT ENFANT

Venez apprendre à faire des sushis en famille

COLLATION HOME-MADE

Venez réaliser des collations savoureuses, pour enfants et adultes, à partir d'ingrédients sains

MIGNARDISES

Venez réaliser un assortiment de mignardises que vous pourrez proposer à vos invités ou lors de vos événements familiaux

MACARONS

Fruité, chocolaté, acidulé, les petits et grands en raffolent ! Réalisez une gamme de macarons pour ravir les palais les plus fins

TARTELETTES

Réalisez une gamme variée de tartelettes à base de fruits ou non, sans oublier les tartelettes classiques et incontournables

JIAOZI ET SES BROCHETTES

Envie d'épater vos convives avec des mets asiatiques, apprenez à réaliser des jiaozi et brochettes

DESSERTS DE FÊTE

Venez apprendre à réaliser un assortiment de pâtisseries festives

GÂTEAUX ROULÉS

Les gâteaux roulés ont autant de succès chez les petits que chez les grands, venez apprendre à réaliser différentes sortes

LES PLANCHES QUI RÉVOLUTIONNENT L'APÉRITIF

En manque d'inspiration pour vos apéritifs, venez découvrir comment épater vos invités

BISCUITERIE PARENT ENFANT

Venez initier votre enfant aux pâtisseries maisons, vous réaliserez différentes sortes de biscuits qu'il pourra emporter toute l'année

LES CHAMPIGNONS (BATATRAF)

Venez apprendre à cuisiner les champignons et les intégrer dans vos menus

RECETTES SANS FÉCULENTS

Un repas sans féculents mais tout aussi rassasiants, découvrez comment manger autrement !

PÂTES FRAÎCHES

Grand classique de la cuisine italienne, venez apprendre à réaliser vos pâtes fraîches

LE POISSON (BATATRAF)

Notre chef vous donnera de nombreuses idées afin de régaler votre famille toute l'année avec du poisson

SANDWICHES DE RIZ

Préparation culinaire japonaise composée de riz et enveloppée d'une algue nori, venez apprendre à les fabriquer avec Mme Pan

RECETTES QUI RÉCHAUFFENT LE CŒUR

Pour lutter contre la morosité de l'hiver, rien de tel qu'un bon plat mijoté et à partager ! Notre chef vous montrera comment concocter des recettes qui réchauffent le cœur.

Tous les ateliers ont lieu en soirée,
de 17h30 à 21h30, excepté ateliers parents-enfants
(adresses des ateliers à l'arrière)