



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Ateliers culinaires

Tél : +32 497/57.00.85



Calendrier des formations

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

Date	Thème
08-02-23	Atelier couple : Saint Valentin
15-02-23	Les woks
20-02-23	Les légumes oubliés BATATRAF
01-03-23	Atelier famille : Donuts
14-03-23	Petit déjeuner équilibré
21-03-23	Risottos
23-03-23	From USA
28-03-23	Les tartes
12-04-23	Variations autour de la fraise
17-04-23	Menu surprenant à base d'asperge BATATRAF
18-04-23	Les bases de la pâtisserie
25-04-23	Cuisine de Pâques
03-05-23	Atelier famille : Burgers
15-05-23	Menu printanier BATATRAF
16-05-23	Apéros et amuse-bouche d'été
24-05-23	Les cocktails
30-05-23	Déclinaison de verrines
01-06-23	Desserts fruités
06-06-23	Différentes types de pain
14-06-23	Batch Cooking

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 Famille : 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 !

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.

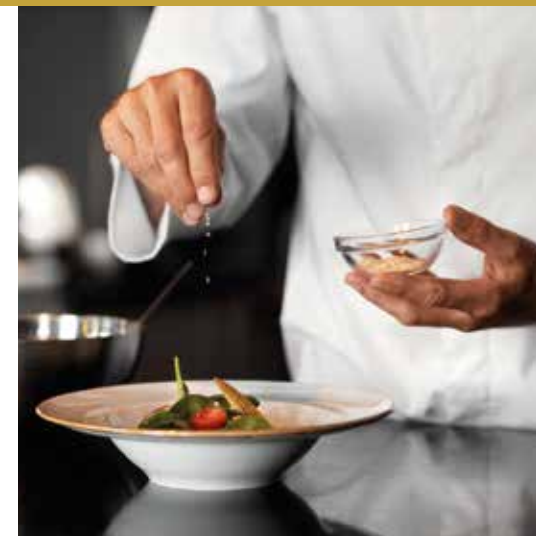
Pour vous inscrire, contactez Epicuris, réservez le ou les ateliers culinaires, puis effectuez le paiement sur notre compte bancaire. Celui-ci vous sera communiqué lors de votre inscription par téléphone ou par mail.

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'EPICURIS ÉPHÉMÈRE
Rue des Aubépines 50
6800 Libramont



De 17h30 à 21h30,
vous préparez un délicieux repas
dans une ambiance conviviale,
et vous prenez le temps
de le déguster ensemble.

Ateliers culinaires classiques destinés
aux personnes âgées de plus de 18 ans.



Nancy Orban
Conseillère en entreprise

nancy.orban@formation-epicuris.be
Gsm 0497 57 00 85



Février – Juin 2023



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl

**TOUS LES ATELIERS ONT LIEU EN SOIRÉE,
DE 17H30 À 21H30,
EXCEPTÉ ATELIERS PARENTS-ENFANTS
(ADRESSES DES ATELIERS À L'ARRIÈRE)**

Ateliers culinaires



ATELIER COUPLE : SAINT VALENTIN

Vous voulez épater votre valentin(e) autour d'un dîner aux chandelles ? Découvrez à deux des menus adaptés à cette occasion spéciale.

LES WOKS

Dans l'ère du temps, cette cuisine vous permettra de concocter des préparations asiatiques saines, rapides et délicieuses !

LES LÉGUMES OUBLIÉS BATATRAF

Venez découvrir comment préparer et accommoder les légumes oubliés en respectant la saison

ATELIER FAMILLE : DONUTS

Venez réaliser avec votre enfant de beaux et délicieux donuts

PETIT DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ

Faites le plein d'idées pour un petit déjeuner équilibré (granola, muesli, porridge, etc)

RISOTTOS

En manque d'inspiration pour vos prochains risottos ? Venez découvrir différentes associations d'ingrédients

FROM USA

Laissez-vous emporter par les gourmandises made in USA (brownies, cookies, cheesecake, etc)

LES TARTES

Réalisez une gamme variée de tartes (fruitées, sucrées, salées, classiques, originales)

VARIATIONS AUTOUR DE LA FRAISE

Elaboration de desserts à base de fraise. Venez vous régaler !

MENU SURPRENANT À BASE D'ASPERGE BATATRAF

Venez apprendre à intégrer l'asperge dans vos assiettes

LES BASES DE LA PÂTISSERIE

Pâtes, crèmes, mousses... n'auront plus de secret pour vous !

CUISINE DE PÂQUES

Inspirez-vous de nos recettes et surprenez vos invités lors de la fête de Pâques

ATELIER FAMILLE : BURGERS

Venez apprendre à réaliser en famille de savoureux burgers fait maison !

MENU PRINTANIER BATATRAF

Venez réaliser un menu complet composé de recettes de printemps, de l'entrée au dessert en utilisant les produits de saison

AMUSE-BOUCHE D'ÉTÉ

Oubliez les éternels chips et cacahuètes ! Découvrez différentes sortes d'amuse-bouche et surprenez vos invités !

LES COCKTAILS

Venez réaliser un assortiment de cocktails avec et sans alcool

DÉCLINAISON DE VERRINES

Venez faire le plein d'idées pour réaliser une déclinaison de verrines sucrées et salées

DESSERTS FRUITÉS

Venez réaliser des desserts frais et acidulés facile à réaliser

DIFFÉRENTES SORTES DE PAIN

Rien de tel que le fait maison, venez apprendre à faire vos pains vous-mêmes (bagels, pain au lait, ciabatta)

BATCH COOKING

Nouveau concept qui consiste à préparer plusieurs repas à l'avance, venez découvrir les astuces pour gagner du temps !

Les ateliers se déroulent :

L'EPICURIS ÉPHÉMÈRE
Rue des Aubépines 50
6800 Libramont-Chevigny

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

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 !

