

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

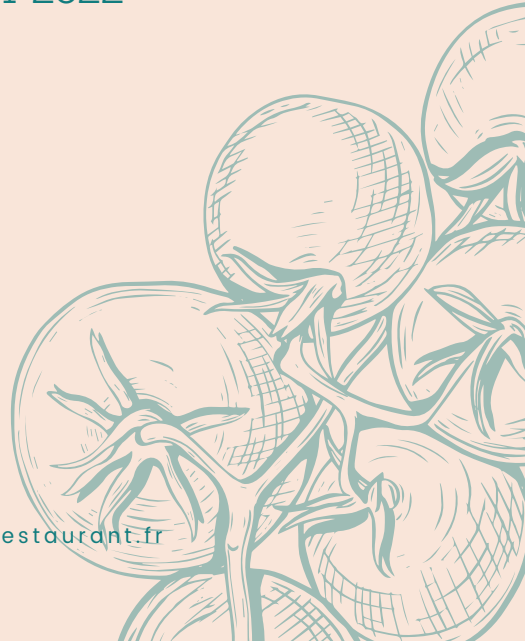
2021

CUISINE AUTHENTIQUE
ÉPICERIE

Cours de cuisine

saison 2021-2022

poitiers@antiq-restaurant.fr



Cours de Cuisine

2021-2022

À partir de 9h

Tarif / séance : 70€

Les 3 cours : 180€

18
•
09 **LÉGUMES DU SOLEIL**
· cuisson
· taillages
· présentation
· courgettes et aubergines

09
•
10 **CUISINE HEALTHY**
· céréales & légumineuse
· protéines
· fibres
· vitamines
· minéraux

13
•
11 **LA CUISINE D'AMÉRIQUE DU SUD**
· Street-food
· Colombie
· Argentine
· Mexique

27
•
11 **LE FOIE GRAS**
(+15 € vous repartirez avec votre terrine de foie gras pour vos fêtes de fin d'année)
· mariner
· assaisonner

11
•
12 **LE FOIE GRAS**
(+15 € vous repartirez avec votre terrine de foie gras pour vos fêtes de fin d'année)
· mariner
· assaisonner

18
•
12 **LES BELLES TAPAS**
· astuces
· pièces cocktails

05
•
02 **LA SÉLECTION DE POISSONS**
· cuissons
· facile & pratique

12
•
03 **LA CUISINE JAPONAISE**
· Maki
· Sushi
· Accompagnement de légumes cuisinés
· cuisson du riz
· astuces du chef

19
•
03 **LA CUISINE VEGAN**
· substitues au laitage
· recettes
· sauces

09
•
04 **LE TOUT CRU**
· légumes cru
· viandes cru
· poissons cru
· assaisonnement

14
•
05 **LA CUISINE VEGAN**
· substitues au laitage
· recettes
· sauces

11
•
06 **LES MARINADES & SAUCES PAR FRANÇOIS**
· sauces chaudes
· sauces froides

Réservation : poitiers@antiq-restaurant.fr

Attention : pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités. Merci pour votre compréhension

Le masque est obligatoire

Lavage des mains avant et après / Gel hydroalcoolique à disposition pendant le cours