



DURÉE  
2H30/3H00



TARIF  
69€



ATELIER  
PARTICIPATIF

## RECETTES

- Ris de veau poêlé au beurre salé, écrasé de céleri rôti, carottes fondantes, jus de veau café/réglisse
- Suprême de volaille et homard, oignon doux des Cévennes, émulsion coraillé

## TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Maitrisez la préparation des ris de veau avant cuisson
- Rôtir du celeri
- Cuire des ris de veau au beurre moussant
- Préparez un jus de veau a base de café
- Farcir de la volaille avec des médaillons de homards
- Préparez un fumet de crustacées
- Utilisez des oignons sucrés

## NIVEAU

- DEBUTANT



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER