



DURÉE
2H30/3H00



TARIF
69€



ATELIER
PARTICIPATIF

RECETTES

- Les filets de sole au gratin mamie Gisèle
- Cœur de laitue braisée façon boulangère
- Les crêpes Suzette

TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Maitriser la cuisson de filet de sole
- Préparez un fumet de poisson
- Préparez une sauce vin blanc à gratiner
- Braisez des laitues dans un fond blanc
- Préparez un beurre zeste et jus de d'orange
- Préparez, cuire et flambez des crêpes

NIVEAU

- DEBUTANT



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER