



DURÉE  
2H30/3H00



TARIF  
69€



ATELIER  
PARTICIPATIF

## RECETTES

- Gratinée à l'oignon et au Beaufort
- Velouté de courge, châtaigne et céleri
- Potage St Germain aux croûtons dorés, chips de lard fumé

## TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Gratinée une soupe avec du pain
- Préparez une soubise
- Travaillez un légumes avec la peau
- Utilisez des pois cassé
- Préparez des chips de lard

## NIVEAU

- DEBUTANT



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER