

L'ESCOUADE CULINAIRE

PRÉSENTE:

LES ATELIERS CULINAIRES

CHEZ IGA GAGNON ET FILLES

2137, boul. Curé-Labelle, Laval

Calendrier HIVER-PRINTEMPS 2016 **10 \$**

Le mercredi à 19 h



DATE	AU MENU...
20 janvier	Cuisine au wok. Et que ça saute ! Viandes et légumes seront de concert pour vous offrir des plats simplement....parfaits !
27 janvier	Tout boeuf: Présentation de différentes pièces de boeuf, leur utilisation et leur méthode de cuisson.
3 février	Cuisine ultra-rapide. Se simplifier la vie et gagner du temps en cuisine, c'est possible !
10 février	Pâtisserie 101. Le maître était sucre Brut, l'élève devint sucre Raffiné " Survol de quelques crèmes et garnitures de base telles que la crème au beurre à l'italienne, la ganache noire, la crème pâtissière et la mousseline.
17 février	One pot pasta. Tout dans un seul chaudron.
24 février	Grilled cheese de luxe. Laissez de côté le pain blanc et le fromage jaune en tranche et plongez dans un univers de saveurs exquises et de nouvelles combinaisons alimentaires.
2 mars	Tout porc. Présentation de différentes pièces de porc, leur utilisation et leur méthode de cuisson.
9 mars	Cuisine thaï. Cuisine sucrée, salée, épicée et parfois piquante, cette cuisine ne manquera pas de vous surprendre !
16 mars	Le brunch réinventé: Recevoir à Pâques ne sera plus une corvée !
23 mars	Le brunch réinventé (partie 2): Idées nouvelles et mélanges de saveurs incomparables.
30 mars	Cuisine italienne. Faites voyager vos papilles aux quatre coins de l'Italie avec ces quelques grands classiques revisités !
6 avril	Cuisine grecque. Fraicheur, couleur et saveur vous combleront de bonheur !
13 avril	Pâtisserie 201. "Trop de colle ne colle pas, trop de sucre n'adoucit plus" Confection sommaire de pâtes battues et poussées telles que le biscuit roulade, la pâte à choux et la pâte à succès
20 avril	Bouchées verrines, pour cocktail. Réalisez facilement de véritables œuvres d'art pour épater vos invités.
27 avril	Les sushis 2 : techniques avancées. Venez approfondir vos connaissances de base.
4 mai	La bière en cuisine. Non seulement la bière est l'un des breuvages les plus appréciés dans le monde, mais elle peut aussi rehausser les saveurs, attendrir la viande et procurer beaucoup de plaisirs gourmands !
11 mai	Cuisine du Maghreb: Algérie, Maroc, Tunisie...un mélange de culture apportant une grande richesse culinaire.
18 mai	Cuisine sans gluten. Découverte de nouveaux ingrédients et saveurs inédites.
25 mai	Épices du monde: Apprenez à utiliser les épices pour donner du « punch » à tous vos plats !
1 juin	Ceviche et carpaccio: Équilibre de saveurs et de textures craquantes seront au rendez-vous.
8 juin	Recettes BBQ: Technique de cuisson des viandes et volailles.
15 juin	Recettes BBQ: Technique de cuisson des poissons et fruits de mer.

LES INSCRIPTIONS SE FONT AU COMPTOIR DE COURTOISIE

Païement obligatoire lors de l'inscription

**Sonia
Lizotte**
coachenalimentation.com