

L'ESCOUADE CULINAIRE

PRÉSENTE:

LES ATELIERS CULINAIRES CHEZ MÉTRO MARQUIS

790, montée St-Sulpice, L'Assomption

Calendrier HIVER 2016

Le mercredi à 19 h



DATE	AU MENU...
20 janvier	Les sushis: techniques de base: Venez apprendre à cuire le riz et rouler votre maki.
3 février	Un petit 5 à 7 ...100% tapas: Bouchées « chics » pour impressionner vos invités.
17 février	One pot pasta. Tout dans un seul chaudron !
2 mars	Les pâtes fraîches: Si simples, mais tellement savoureuses. Apprenez à fabriquer les pâtes et les farcir.
16 mars	Pâtisserie 101. Le maître était sucre Brut, l'élève devint sucre Raffiné " Survole 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.
30 mars	Les sushis 2 : techniques avancées. L'atelier sushis techniques de base est un pré-requis.
13 avril	Épices du monde: Apprenez à utiliser les épices pour donner du « punch » à tous vos plats !
27 avril	Bouchées verrines, pour cocktail. Réalisez facilement de véritables œuvres d'art pour épater vos invités.
11 mai	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 !
25 mai	Ceviche et carpaccio: Équilibre de saveurs et de textures craquantes seront au rendez-vous.
8 juin	Les techniques de cuisson des viandes et volailles sur BBQ Venez découvrir toutes les astuces pour réussir des cuissons parfaites et devenir un « PRO » DU BBQ !
22 juin	Les techniques de cuisson des poissons et fruits de mer sur BBQ Ces cuissons délicates n'auront plus de secret pour vous ! Les crevettes seront tendres et le poisson savoureux !

LES INSCRIPTIONS SE FONT AU COMPTOIR DE LA BOUTIQUE CADEAUX

Paielement obligatoire lors de l'inscription

