

L'ESCOUADE CULINAIRE

PRÉSENTE:

LES ATELIERS CULINAIRES

CHEZ MÉTRO MARQUIS

150, rue Louvain, Repentigny

Calendrier Hiver-printemps 2016

Le mardi



DATE	HR	AU MENU...
16 février	19 h	Cuisine au wok. Et que ça saute ! Viandes et légumes seront de concert pour vous offrir des plats juste....parfaits !
23 février	14 h	Cuisine ultra-rapide. Se simplifier la vie et gagner du temps en cuisine, c'est possible !
1 mars	19 h	One pot pasta. Tout dans un seul chaudron.
8 mars	14 h	Cuisine thaï. Cuisine sucrée, salée, épicée et parfois piquante, cette cuisine ne manque pas de nous surprendre !
15 mars	19 h	Le brunch réinventé: Recevoir à Pâques ne sera plus une corvée !
22 mars	14 h	Le brunch réinventé (partie 2): Idées nouvelles et mélanges de saveurs incomparables.
29 mars	19 h	Cuisine italienne. Faites voyager vos papilles aux quatre coins de l'Italie avec ces quelques grands classiques revisités !
5 avril	14 h	Cuisine grecque. Fraicheur, couleur et saveur vous combleront de bonheur !
12 avril	19 h	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.
19 avril	14 h	Bouchées verrines, pour cocktail. Réalisez facilement de véritables œuvres d'art pour épater vos invités.
26 avril	19 h	Les sushis 2 : techniques avancées. Venez approfondir vos connaissances de base.
3 mai	14 h	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 !
10 mai	19 h	Cuisine sans gluten. Découverte de nouveaux ingrédients et saveurs inédites.
17 mai	14 h	Cuisine du maghreb: Algérie, Maroc, Tunisie...un mélange de culture apportant une richesse culinaire incomparable.
24 mai	19 h	Épices du monde: Apprenez à utiliser les épices pour donner du punch à tous vos plats !.
31 mai	14 h	Ceviche et carpaccio: équilibre de saveurs et de textures craquantes seront au rendez-vous.
7 juin	19 h	Recettes BBQ: Technique de cuisson des viandes et volailles
14 juin	14 h	Recettes BBQ: Technique de cuisson des poissons et fruits de mer.

LES INSCRIPTIONS SE FONT AU COMPTOIR DE LA BRÛLERIE/BOUTIQUE CADEAUX

Paiement obligatoire lors de l'inscription

