

COURS DE CUISINE

**PROFITEZ DE VOS VACANCES POUR
DÉCOUVRIR ET APPRENDRE LA CUISINE
LANDAISE AVEC MATHILDE**



TARIF 60 € PAR PERSONNE

**LES COURS DE 2 HEURES ENVIRON, SONT DISPENSÉS AU
CENTRE, LE MARDI MATIN ET VOUS REPARTEZ AVEC VOTRE
REPAS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)**

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

AU 01 44 97 28 33

SEJOURS.ATSCAF-FEDERALE@FINANCES.GOUV.FR

PROPOSITIONS COURS DE CUISINE A DÉFINIR AVEC LA CHEF

ENTRÉE

PANNA COTTA – CHORIZO. POIVRON ROUGE. CORIANDRE.

ROULEAU DE PRINTEMPS – CREVETTE OU VÉGÉTARIEN

NEMS – PORC OU VÉGÉTARIEN

MAKIS – SAUMON OU THON OU VÉGÉTARIEN

GYOZAS – POULET OU VÉGÉTARIEN

TEMPURA – CREVETTE OU VÉGÉTARIEN

PLAT

SALMOREJO ANDALOU – OEUFS MIMOSA. JAMBON DE BAYONNE GRILLÉ.

BALLOTINE – POISSON DU JOUR À L'ESPAGNOLE.

PIPERADE AU CHORIZO.

TALOA BASQUE – PIPERADE AU CHORIZO. FROMAGE DE BREBIS.

PITHIVIER CHAMPIGNONS – CANARD OU VÉGÉTARIEN

TATAKI THON – SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS.

RAMEN – OEUF MOLLET MARINÉ À LA SAUCE SOJA.

BANH BAO – POULET TERIYAKI OU VÉGÉTARIEN.

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT.

PASTIS LANDAIS – VANILLE. ARMAGNAC.

TARTE TATIN – POMMES. CANNELLE. VANILLE. CARAMEL ONCTUEUX.

FLAN PÂTISSIER – VANILLE ET VERGEOISE BRUNE.

TOURTIÈRE LANDAISE – CROUSTADE AUX POMMES.

PANNA COTTA COCO – COULIS DE MANGUE. PIMENT D'ESPELETTE.

MANGO STICKY RICE.IL