



Tarifs

Tarifs valables pour une seule et même personne sur le 1er trimestre 2021

Ateliers classiques

Un soir : **69€**

Deux soirs : **110€** (soit 55€ par atelier)

Cinq soirs : **220€** (soit 44€ par atelier)

Ateliers avec J. Lapraille

Un soir : **90€**

Deux soirs : **130€**

(=1 atelier J.Lapraille + 1 atelier classique)

Informations utiles

Les ateliers culinaires sont assurés par des professionnels en activité et spécialisés dans leur domaine.

Nos formateurs vous guideront pas à pas pour réussir à maîtriser des techniques professionnelles !

De 18h à 22h, vous préparez un délicieux repas dans une ambiance conviviale, et vous prenez le temps de le déguster ensemble.

Ateliers culinaires destinés aux personnes âgées de plus de 18 ans.

Merci de prévoir **vos boissons**

Le port du masque est **obligatoire toute la soirée !**



Inscriptions

Pour vous inscrire, contactez Epicuris, réservez le ou les ateliers culinaires, puis effectuez le paiement sur notre compte bancaire. Celui-ci vous sera communiqué lors de votre inscription par téléphone ou par mail. Votre inscription ne vous sera confirmée qu'après réception du paiement. *

**Toute inscription non annulée par écrit, dans les 5 jours ouvrables avant la date de l'atelier (cachet de la poste ou accusé de réception du fax faisant foi), ne sera ni remboursée, ni reprogrammée.*

Epicuris
Centre de compétence
des métiers de bouche

Parc d'activités économiques
Rue de Waremme 101
4530 Villers-le-Bouillet



Caroline Schroeder

Conseillère en entreprise

caroline.schroeder@formation-epicuris.be

Tél : 085/27.88.66

Fax : 085/57.88.69



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl



EPICURIS

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Janvier - Juin 2021

Ateliers culinaires



Envie de faire plaisir

Pensez à nos bons cadeaux !

Retrouvez toutes les informations de ce dépliant sur notre site Internet www.formation-epicuris.be

Complétez le formulaire en ligne pour rester informé et recevoir nos offres !



Cuisine authentique

Ateliers avec Julien Lapraille



Laissez-vous guider par sa folie culinaire !

Calendrier des ateliers

Tous les ateliers sont proposés à plusieurs dates et ont lieu en soirée, de 18h à 22h

DATE	THÈME	DESCRIPTIF
Lundi 01-02-21	Cuisine à la bière	Au terme de la formation, la personne sera capable de réaliser des plats à base de bière brune, blonde ou ambrée.
Mardi 02-02-21	Le thon à toutes les sauces	Venez goûter aux diverses déclinaisons du thon. Vous ne serez pas déçus... !
Jeudi 04-02-21	Julien Lapraille	Menu Surprise
Lundi 08-02-21	Les moelleux Cuisine à la bière	Réalisez un assortiment de gâteaux moelleux, fondants et coulants aux goûts divers, tantôt sucrés, tantôt salés. Au terme de la formation, la personne sera capable de réaliser des plats à base de bière brune, blonde ou ambrée.
Mardi 09-02-21	La cuisine au champagne	La passion des bulles ! De la coupe à l'assiette, vous mijoterez des sauces légères, marinades et desserts au champagne brut ou sec...
Mercredi 10-02-21	• Les sautés mixtes • Les boulettes	Réaliser diverses recettes de plats sautés (Ex : Carbonnade flamande à la gueuze, Goulasch à la hongroise, Sauté de veau Marengo, Carbonnade à la bourgeoise, ...) Végé, asiatiques, vapeur...
Mardi 02-03-21	Les sautés mixtes	Réaliser diverses recettes de plats sautés (Ex : Carbonnade flamande à la gueuze, Goulasch à la hongroise, Sauté de veau Marengo, Carbonnade à la bourgeoise, ...)
Jeudi 04-03-21	Graines de Curieux	Recettes autour des céréales et des légumineuses : lentilles, pois chiches, riz, quinoa,...
Mardi 09-03-21	Emballé c'est pesé	Recettes d'aliments 'encapsulés" : rouleaux de printemps, ravioles, empanadas
Lundi 15-03-21	Les escalopes Les moelleux	Au terme de la formation, la personne sera capable de réaliser différentes sortes d'escalopes et de les agrémenter de sauces et d'accompagnements variés Réalisez un assortiment de gâteaux moelleux, fondants et coulants aux goûts divers, tantôt sucrés, tantôt salés.
Mardi 16-03-21	• Le thon à toutes les sauces • Meilleur Pâtissier	Venez goûter aux diverses déclinaisons du thon. Vous ne serez pas déçus... ! Réalisez des pâtisseries dignes des grands chefs. Finitions tendances, différentes textures et saveurs à la fois traditionnelles et modernes
Jeudi 18-03-21	Les chicons c'est trop bon !	Réaliser des préparations originales à base de chicons, Soupe de chicons aux crevettes grises, chicons Farcis sauce aux morilles
Jeudi 25-03-21	Plat unique	Cuisinez sans effort et en limitant la vaisselle : recettes délicieuses pour tous les jours
Mardi 30-03-21	La cuisine au champagne	La passion des bulles ! De la coupe à l'assiette, vous mijoterez des sauces légères, marinades et desserts au champagne brut ou sec...
Mercredi 31-03-21	Les boulettes	Végé, asiatiques, vapeur...
Lundi 26-04-21	Les escalopes	Au terme de la formation, la personne sera capable de réaliser différentes sortes d'escalopes et de les agrémenter de sauces et d'accompagnements variés
Mardi 27-04-21	Les tajines	En ce moment surtout, quoi de mieux que de voyager le temps d'une bonne tajine. Venez-vous évader avec nous.
Mercredi 28-04-21	Des patates aussi	Des variations chics autour de la pomme de terre : gâteau, rösti, potato pie...
Jeudi 29-04-21	Plat unique	Cuisinez sans effort et en limitant la vaisselle : recettes délicieuses pour tous les jours
Lundi 03-05-21	Les chicons c'est trop bon !	Réaliser des préparations originales à base de chicons, Soupe de chicons aux crevettes grises, chicons farcis sauce aux morilles.
Mardi 04-05-21	Emballé c'est pesé	Recettes d'aliments 'encapsulés" : rouleaux de printemps, ravioles, empanadas
Mecredi 05-05-21	• Des patates aussi • Meilleur Pâtissier	Des variations chics autour de la pomme de terre : gâteau, rösti, potato pie.. Réalisez des pâtisseries dignes des grands chefs. Finitions tendances, différentes textures et saveurs à la fois traditionnelles et modernes
Mardi 25-05-21	Les tajines	En ce moment surtout, quoi de mieux que de voyager le temps d'une bonne tajine. Venez-vous évader avec nous
Jeudi 03-06-21	Julien Lapraille	Thème à venir
Mardi 08-06-21	Graines de Curieux	Recettes autour des céréales et des légumineuses : lentilles, pois chiches, riz, quinoa,...

