

# 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 replanifiée.

## 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.

Le port du masque est obligatoire toute la soirée !

# TARIFS

Tarifs valables pour une seule et même personne sur le 2ème semestre 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)



### 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



Septembre - Décembre 2021



# ATELIERS CULINAIRES



## ENVIE DE FAIRE PLAISIR

Pensez à nos bons cadeau !

Retrouvez toutes les informations de ce dépliant sur notre site Internet [www.formation-epicuris.be](http://www.formation-epicuris.be)  
Complétez le formulaire en ligne pour rester informé et recevoir nos offres !

LAISSEZ-VOUS GUIDER  
PAR SA FOLIE CULINAIRE !

CUISINE AUTHENTIQUE

Ateliers avec Julien Lapraille



# CALENDRIER DES ATELIERS

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

## \* NOUVEAUTÉS À NE PAS RATER :

Attention, ces ateliers auront lieu dans les cuisines du restaurant du formateur.

Gaetan Marchetti

\* LE BATATRAF - Rue Joseph Wauters 49 à 4570 Marchin

Pierre Christman

\*\* CELLIER SAINT PAUL - Rue Saint Paul 7 à 4000 Liège

Emmanuel Horion

\*\*\* CUISINE OUVERTE - Rue du Vertbois 9 à 4000 Liège

Ying Ying Pan

\*\*\*\* LE BEGONIA CHINOIS - Route du Condroz 81 à 4100 Seraing

DATE	THÈME	DESCRIPTIF
Lundi 13-09-21	La pâtisserie	Venez apprendre à faire de la pâtisserie dans une ambiance conviviale, vous ne serez pas déçus !
Mardi 14-09-21	Les accompagnements	Vous allez préparer un rôti de bœuf ou un carré d'agneau mais vous bloquez sur l'accompagnement ? Venez prendre quelques idées pour changer des patates péteées mais également quelques idées à grignoter avec le café/thé
Mercredi 15-09-21	Compositions florales automnales	Venez composer vous-même votre plus joli bouquet de saison
Jeudi 16-09-21	Menu terre et mer	Au terme de la formation vous serez capable de maîtriser la réalisation d'un menu terre et mer
Lundi 20-09-21	La cuisine bistronomique* <b>NOUVEAUTÉ</b>	Venez découvrir le courant culinaire très à la mode en ce moment ... Un mélange de brasserie et de restaurant gastronomique. Appelez aussi « la cuisine canaille »... C'est remettre au goût du jour des produits par forcément habituels et les transformer pour sortir de la cuisine de tous les jours
Mercredi 22-09-21	La boulangerie	Venez apprendre à faire du pain au levain, des miches, des baguettes ...
Jeudi 23-09-21	Les volailles farcies	De la caille à la dinde des fêtes, venez préparer des farces fines et composées de produits surprenants
Lundi 27-09-21	Cuisine à la bière	Au terme de la formation, vous serez capable de réaliser des plats à base de bière brune, blonde ou ambrée
Mardi 28-09-21	Les poissons plats	La sole, le turbot, la plie... Ils n'auront plus de secret pour vous...
Mercredi 29-09-21	Potages asiatiques**** <b>NOUVEAUTÉ</b>	Réalisez un assortiment de potages typiques de la cuisine asiatique en mariant les saveurs, les textures et les épices Tout cela dans les cuisines du restaurant le Bégonia Chinois à Bonnelles
Lundi 04-10-21	Les paellas	De la classique à la blanche... un grain de riz pourrait bien vous étonner
Mardi 05-10-21	Les accompagnements	Vous allez préparer un rôti de bœuf ou un carré d'agneau mais vous bloquez sur l'accompagnement ? Venez prendre quelques idées pour changer des patates péteées mais également quelques idées à grignoter avec le café/thé
Mercredi 06-10-21	Dégustation de vins de saison** <b>NOUVEAUTÉ</b>	Rendez-vous au Cellier Saint Paul, de <b>18h30 à 22h30</b> , chez notre ami Pierre Christman, afin de déguster et de découvrir les vins de saison
Lundi 11-10-21	Cuisine à la bière	Au terme de la formation, vous serez capable de réaliser des plats à base de bière brune, blonde ou ambrée
Mardi 12-10-21	Compositions Florales Automnales	Venez composer vous-même votre plus joli bouquet de saison
Jeudi 14-10-21	Recettes By Julien Lapraille	Le thème est gardé secret, pour plus de plaisir ! Bisous sans faim....
Lundi 18-10-21	La cuisine sous vide* <b>NOUVEAUTÉ</b>	Venez travailler des produits simples (porc, volaille, poisson) et leur apporter un plus grâce à la cuisine sous vide... mais venez aussi apprendre à vous servir de la sous videuse comme outil pour accélérer une marinade ou confire des aliments
Jeudi 21-10-21	La boulangerie	Venez apprendre à faire du pain au levain, des miches, des baguettes ...
Mardi 26-10-21	Les volailles découpées à cru	Au terme de la formation, vous serez capable de réaliser une découpe de volailles à cru et de réaliser différentes recettes à base de ces volailles Apprenez à découper une volaille à cru. Réalisez un menu complet, de l'entrée au dessert, à base des différents morceaux de cette volaille
Lundi 15-11-21	Menu terre et mer	Au terme de la formation vous serez capable de maîtriser la réalisation d'un menu terre et mer Venez réaliser un menu complet (mises en bouche, entrées et plats) en réalisant des accords viandes -poissons, coquillages ou crustacés pour chaque met cuisiné A l'approche des fêtes de fin d'année, des recettes de jolies bouchées et de leur cocktail assorti ainsi que de quelques entrées pour bien démarrer le repas
Mardi 16-11-21	L'heure du cocktail	
Mercredi 17-11-21	Accords vins et fromages** <b>NOUVEAUTÉ</b>	Rendez-vous Au cellier Saint Paul afin d'apprendre à marier vins et fromages de <b>18h30 à 22h30</b>
Jeudi 18-11-21	Les volailles découpées à cru	Au terme de la formation, vous serez capable de réaliser une découpe de volailles à cru et de réaliser différentes recettes à base de ces volailles Apprenez à découper une volaille à cru. Réalisez un menu complet, de l'entrée au dessert, à base des différents morceaux de cette volaille
Lundi 22-11-21	Les volailles farcies	De la caille à la dinde des fêtes, venez préparer des farces fines et composées de produits surprenants
Mardi 23-11-21	Des fêtes chics et pas chères*** <b>NOUVEAUTÉ</b>	Venez réaliser un menu de fête savoureux et original sans se ruiner, en mettant en valeur des produits de saison pas forcément luxueux
Mardi 23-11-21	La pâtisserie	Venez apprendre à faire de la pâtisserie dans une ambiance conviviale, vous ne serez pas déçus !
Lundi 29-11-21	Le plateau de fruits de mer	Une découverte de produits nobles cuisinés pour vous-même ou pour étonner vos invités
Mercredi 01-12-21	Les Dim Sum**** <b>NOUVEAUTÉ</b>	Réalisez un assortiment de dimsum à base de viandes, de poissons, de légumes agrémentées d'épices, d'aromates ou encore d'herbes fraîches Tout cela dans les cuisines du restaurant le Begonia Chinois à Bonnelles.
Jeudi 02-12-21	Recettes By Julien Lapraille	Le thème est gardé secret, pour plus de plaisir ! Bisous sans faim....
Lundi 06-12-21	Les paellas	De la classique à la blanche ... un grain de riz pourrait bien vous étonner
Lundi 13-12-21	Les poissons plats	La sole, le turbot, la plie... Ils n'auront plus de secret pour vous...
Mardi 14-12-21	L'heure du cocktail	A l'approche des fêtes de fin d'année, des recettes de jolies bouchées et de leur cocktail assorti ainsi que de quelques entrées pour bien démarrer le repas
Mardi 14-12-21	Des fêtes chics et pas chères*** <b>NOUVEAUTÉ</b>	Venez réaliser un menu de fête savoureux et original sans se ruiner, en mettant en valeur des produits de saison pas forcément luxueux
Lundi 20-12-21	Le plateau de fruits de mer	Une découverte de produits nobles cuisinés pour vous-même ou pour étonner vos invités

