

Informations utiles

Epicuris, le Centre de compétence des métiers de bouche, vous propose ses ateliers culinaires ou l'art d'apprendre des gestes professionnels pour votre plus grand plaisir !

Vous avez plus de 18 ans, et vous êtes intéressé(e) par l'art de cuisiner et de recevoir des convives ? Les ateliers culinaires d'Epicuris sont faits pour vous !

Inscrivez-vous et intégrez un groupe de passionnés de cuisine. Préparez un délicieux repas (entrée, plat, dessert) dans une **ambiance conviviale** et prenez le temps de le déguster ensemble autour d'une table.

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 ! Nous vous recevons dans des ateliers modernes, équipés de matériel professionnel à la pointe de la technologie.

Nous voulons que chacun puisse mettre "la main à la pâte", c'est pourquoi les groupes sont composés de **12 participants maximum***.



Contact

Epicuris

Samantha Abibo

Parc d'activités économiques

Rue de Waremme 101, 4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 085/27.88.67

Fax : 085/27.88.69

samantha.abibo@formation-epicuris.be

www.formation-epicuris.be



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 !

Et toujours, pour une surprise culinaire, nos Bons cadeaux disponibles sur demande !



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Ateliers culinaires

Septembre - Décembre 2018



Calendrier

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

Thèmes	Dates	
Epices et saveurs du Monde	Mardi 18/09	Jeudi 11/10
Trous normands	Merc. 26/09	Mardi 16/10
Atelier spécial BIO	Merc. 3/10	Jeudi 25/10
Les viennoiseries	Jeudi 4/10	Mardi 6/11
Les bûches gourmandes à toutes saisons	Mardi 9/10	Jeudi 20/12
Les desserts à base de crème pâtissière	Merc. 10/10	Jeudi 15/11
Palette d'automne	Merc. 17/10	Mardi 20/11
Cocottes minutes et papillotes magiques	Mardi 23/10	Merc. 14/11
Le travail du sucre	Merc. 24/10	Jeudi 22/11
Potages, crèmes, veloutés et consommés	Jeudi 8/11	Mardi 27/11
Les desserts au chocolat	Mardi 13/11	Merc. 21/11
Les desserts chauds	Jeudi 29/11	Mardi 11/12
Les biscuits de Noël	Mardi 4/12	Merc. 12/12
Menu de fête	Merc. 5/12	Mardi 18/12

Ateliers culinaires avec Julien Lapraille

Deux dates pour deux menus différents !

Cuisine Authentive !	Jeudi 13/09	Jeudi 15/11
-----------------------------	--------------------	--------------------



* 5 personnes minimum sont indispensables pour ouvrir un atelier culinaire.



Retrouvez-nous
sur Facebook



Les thèmes

Epices et saveurs du Monde

Si certaines épices sont courantes dans notre alimentation (poivre, muscade...) d'autres restent encore méconnues et peu utilisées.

Apprenez à reconnaître les épices et saveurs du Monde grâce à la vue, au goût et à l'odorat.

Venez utiliser harmonieusement les épices et herbes aromatiques du Monde dans une entrée, un plat et un dessert qui vous feront voyager.

Trous normands

Réalisez un assortiment de glaces et/ou sorbets originaux à servir et à déguster au milieu d'un repas.

Atelier spécial BIO

Réalisez diverses recettes à base de produits bio et de qualité. Apprenez à en retirer tous les bénéfices tout en les rentabilisant et en minimalisant les déchets.

Les viennoiseries

Devenez le roi/la reine des petits déjeuners en apprenant à maîtriser l'art du croissant, du pain au chocolat ainsi que des brioches à la française, en réalisant des viennoiseries individuelles variées.

Les desserts à base de crème pâtissière

A base de différentes crèmes pâtissières (montée avec du beurre, à base d'œufs...), réalisez un ensemble de desserts tels que « la crème chiboust, la crème diplomate, les choux à la crème, les tartes, la boule de Berlin... ».



Les bûches gourmandes à toutes les saisons

Réalisez une gamme de bûches originales, classiques ou traditionnelles à déguster à tout moment dans l'année (bûche de Noël, glacée, au beurre, façon tiramisu...).

Palette d'automne

Apprenez à associer des saveurs originales, tout en respectant l'environnement avec des produits de saison. Réalisez un assortiment de recettes d'automne, de l'entrée au dessert, en utilisant des produits sains, de qualités, de saison et surtout moins chers.

Potages, crèmes, veloutés et consommés

Autrefois enfermés dans une image un peu vieillotte, les soupes, les potages, les crèmes et les consommés ont fait leur retour avec éclat sur nos tables ! Faites le plein de légumes en transformant votre plat traditionnel familial en une entrée veloutée élaborée et raffinée pour vos invités.

Apprenez les différences de liant entre les potages, crèmes, veloutés et consommés et réalisez toute une série de potages, crèmes, veloutés et consommés.



Les cocottes minutes et papillotes magiques

Réalisez des zakouskis, une entrée, un plat et un dessert en utilisant un mode de cuisson à la fois sain, diététique, rapide, en papillotes et mini-cocottes uniquement.

Travail du sucre

Devenez pro en sculpture grâce aux nouvelles techniques de sucre coulé, tiré et/ou soufflé, et réalisez des modelages en sucre.

Les desserts au chocolat

Le chocolat n'aura plus de secret pour vous, adepte de desserts et gourmandises chocolatés !

Venez réaliser un assortiment de desserts à base de chocolat (gâteau, cake, mousse, gaufre, muffin...) pour toutes les envies, tous les budgets et tous les moments.

Les biscuits de Noël

Laissez parler votre imagination et venez créer votre propre gamme de biscuits 100% maison (secs, fourrés, sablés, cookies, façon Bastogne...) destinés à la composition d'une boîte à offrir ou à grignoter pendant la période des festivités de Noël.



Les desserts chauds

Réalisez de nombreux desserts chauds pour vous réchauffer en période de grand froid (crêpes, chaussons, puddings, tartes tatin...).

Menu de fête

Que servir à vos invités cette année ? Vous manquez d'inspiration pour votre menu de fête ?

Venez réaliser deux entrées, un plat et un dessert en guise de menu de Réveillon en utilisant des matières premières typiques des fêtes de fin d'année.

Succès assuré !

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*.

Tarifs

Tarifs valables pour une seule et même personne sur le 2^{ème} semestre 2018.

Tarifs de base :

1 soir : 69€

2 soirs : 110€ (La soirée revient à 55€)

5 soirs : 220€ (La soirée revient à 44€)

Tarifs pour les ateliers avec Julien Lapraille :

1 soir : 90€

2 soirs : 130€ (1 J. Lapraille + 1 de base)

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