

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 premier semestre 2020.

Ateliers classiques

1 soir : 69 €

2 soirs : 110 € (soit 55€/atelier)

5 soirs : 220 € (soit 44€/atelier)

Ateliers avec Julien Lapraille

1 soir : 90 €

2 soirs : 130 € (1 atelier J. Lapraille et 1 atelier classique)

* 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 reprogrammée.

EPICURIS

Centre de compétence
des métiers de bouche
Parc d'activités économiques
Rue de Waremme, 101
4530 Villers-le-Bouillet



Envie de faire plaisir ?
Pensez à nos bons "cadeaux"

 Epicuris Asbl
Rejoignez-nous !

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 !

Caroline Schroeder
caroline.schroeder@formation-epicuris.be
Tél : 085/27.88.66
Fax : 085/27.88.69
www.formation-epicuris.be



Ateliers culinaires

Janvier - Juin 2020



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Calendrier

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

Thèmes	Dates	
Repas sans gluten et sans lactose	Ma 04/02	Me 01/04
Les Flammekueches et tartes fines	Ma 11/02	Ma 03/03
Cuisine détox	Me 12/02	Me 01/07
Le meilleur pâtissier	Ma 18/02	Me 13/05
Les moelleux, fondants et coulants	Je 20/02	Me 22/04
J'invite et je profite !	Je 20/02	Me 22/04
Comment cuisiner avec les enfants ?	Je 05/03	Ma 30/06
La cuisine indienne	Je 12/03	Ma 19/05
Fastfood et recettes rapides	Ma 17/03	Me 24/06
Pains « surprise »	Ma 17/03	Je 02/07
Les desserts antillais	Me 25/03	Ma 16/06
Les délices aux fruits	Je 23/04	Ma 09/06
Variations autour de la fraise	Ma 28/04	Je 28/05
Les légumes de saison	Ma 26/05	Me 08/07
Glaces et épices	Me 24/06	Ma 07/07

Cuisine Authentique

avec
Julien Lapraille



Laissez-vous guider par
sa folie culinaire !

Jeudi 07 mai

Les thèmes

Repas sans gluten et sans lactose

Devoir composer un repas pour une personne intolérante ou allergique n'est pas évident. Voici quelques recettes "sans" qui ne font pas boudier les papilles pour autant.

Les Flammekueches et tartes fines

Une envie de repas rapide et simple ? De la classique aux lardons à la sucrée aux pommes flambées ... Venez découvrir les Flammekueches et les tartes fines de façons différentes et extravagantes.

Cuisine détox

Pour prendre soin de vous après les fêtes, pas besoin d'une diète triste ! Venez réaliser un menu gourmand tout en saveurs, en couleurs et en antioxydants !

Le meilleur pâtissier

Réalisez des pâtisseries dignes des grands chefs. Finitions tendances, différentes textures et saveurs à la fois traditionnelles et modernes.

Les moelleux, fondants et coulants

Réalisez un assortiment de gâteaux moelleux, fondants et coulants aux goûts divers, tantôt sucrés, tantôt salés.



J'invite et je profite

Des huîtres au Champagne sur riz multicolore... des cuisses de volailles farcies aux cèpes sauce foie gras pour terminer par un bavarois aux framboises ! Vous profiterez de vos convives tout en cuisinant à l'avance.

La cuisine indienne

Visitez le pays des épices ! Du poulet massala au riz blanc... des crêpes à la farine de pois chiches et tandoori. Pour finir par un curry de poisson prononcé et un lassis de banane à la cardamome.

Fastfood et recettes rapides

Vite et bien :-)! Fish and chips à l'aïoli, pogo, nuggets à la bière, tempura de scampis au coco, burrito aux deux viandes et des potatoes country, vous allez bien goûter un peu de tout... non ?

Pains "surprise"

Venez fabriquer toutes sortes de décorations de table en pain... De votre bol à soupe aux minis pains de table, aux fleurs, aux crocodiles, etc.

Comment cuisiner avec les enfants ?

Amusez-vous en cuisinant avec vos petits chefs ! Du potage aux carottes et beurre doux, en passant par des cordons bleus revisités au fromage coulant, vous finirez par une douceur au chocolat :-)

Les desserts antillais

Voyagez aux pays des épices, des fruits exotiques pour réaliser des délices sucrés ! Mangue, coco, passion, vanille, chocolat, café...

Les délices aux fruits

Venez confectionner des tartes, faire des mousses onctueuses et déguster des verrines de fruits de saison.



Variations autour de la fraise

Elaboration de verrines, de tartes et de confitures à base de fraises. Venez vous régaler !

Julien Lapraille

Venez passer une soirée avec notre chef préféré ! Au menu : entrée et plat à base de poissons de chez nous et dessert surprise :-)

Les légumes de saison

Venez découvrir comment préparer et accommoder les légumes tout en respectant la saison.

Glaces et épices

Réalisez et turbinez diverses préparations de manière à fabriquer des glaces tant sucrées que salées à base d'épices couramment rencontrées (ex : anis, cannelle, piment d'Espelette).



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 autour d'une table.

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

12 participants maximum pour que chacun puisse mettre "la main à la pâte".