

CALENDRIER DES COURS CUISINE & VARIATIONS

NOVEMBRE 2008 – JUILLET 2009



L'ÉCOLE
DE CUISINE

INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

■ CUISINE

Les INCONTOURNABLES recettes classiques

	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
1 journée										
Cuisine provençale						24		4		195 € /pers.
Gibier				2						195 € /pers.
Goûts et saveurs dans les sauces froides et chaudes			12							195 € /pers.
Légumes de printemps						1 ^{er} ; 29				195 € /pers.
Recettes en papillote						3				195 € /pers.
Rouget et daurade					6					195 € /pers.
Saveurs du Monde : wok et plancha							14			195 € /pers.
Terrines de poissons et légumes							13	3		195 € /pers.
Volailles					5		18			195 € /pers.
2 journées										
Le canard et son foie gras		3 – 4								365 € /pers.

Les INCONTOURNABLES avec de nouvelles recettes

	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
1 journée										
Cocotte de nos grands-mères	14		23							195 € /pers.
Cuisine bien-être et vitalité (avec la participation d'une diététicienne)							27			195 € /pers.
Cuisine créative autour des agrumes			21			2				195 € /pers.
Cuisine des Gones	21			23						195 € /pers.
Cuisine des régions de France : Sud-ouest et Bretagne			19							195 € /pers.
Entrées froides et chaudes		1 ^{er}						20		195 € /pers.
Foie gras	13	8 ; 15			4					205 € /pers.
Menu de fêtes Pascal					30					195 € /pers.
Menu de Réveillon		10								205 € /pers.
Pâtes et risottos	19					20				195 € /pers.
Poissons et crustacés		5	16							195 € /pers.
Recettes du Sud :					2		4			195 € /pers.
Espagne et tajines orientales										195 € /pers.
Recettes du Sud : Grèce et Italie							6			195 € /pers.
Route des épices							7			195 € /pers.
St Jacques et langoustines		12					15			195 € /pers.
2 journées										
Gastronomie forme et équilibre (avec la participation d'une diététicienne)						22-23				365 € /pers.
3 journées										
Les plaisirs de la gastronomie								17-18 -19 ; 24-25 -26		450 € /pers.

Les NOUVEAUTES 2008-2009

	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
1 journée										
Bar et lotte		19			12	30		5		195 € /pers.
Garden party : clubs sandwich et brochettes tendances								29	1 ^{er}	195 € /pers.
Légumes d'hier et d'aujourd'hui	17			4						195 € /pers.
Recettes de Noël : les verrines		17								195 € /pers.
Recettes en verrines				5						195 € /pers.
Recettes express 3***			14					15		195 € /pers.
Saveurs du monde : Brésil, Italie, Asie, Orient				25	11		25			195 € /pers.
Saveurs et couleurs : les salades nouvelles tendances						27	28	8	2	195 € /pers.
Thon et saumon					13		29			195 € /pers.
3 journées										
Culture et cuisine								10-11 -12		450 € /pers.

■ **CUISINE** (selon arrivage du jour)

Pour les INITIÉS

1 journée	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
Fête des champignons (cèpes, morilles, girolles...)	20									205 € /pers.
Présentation à l'assiette « tendances actuelles »		18								195 € /pers.
Recettes saveurs café		11								195 € /pers.
Recettes saveurs chocolat			15							195 € /pers.
Saveurs subtiles : la truffe			22	26						350 € /pers.

En SOIRÉE : 3 RECETTES – 3 SAVEURS

18h30 - 21h	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
La St Jacques	13									120 € /pers.
Le bar <i>Nouveauté</i>		18			2					120 € /pers.
Le foie gras		8 ; 11	22							120 € /pers.
Le saumon <i>Nouveauté</i>				2	30					120 € /pers.
Les asperges <i>Nouveauté</i>						23				120 € /pers.
Les champignons <i>Nouveauté</i>	17									120 € /pers.
Les escargots <i>Nouveauté</i>					9					120 € /pers.
Les fruits en cuisine <i>Nouveauté</i>							4			120 € /pers.
Les gambas								4		120 € /pers.

■ **PÂTISSERIE**

1 journée	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
Desserts en fête		16								180 € /pers.
Le grand frisson							5			180 € /pers.

■ **BOULANGERIE**

1 journée	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
Pains et viennoiseries				27						180 € /pers.

■ **CAFÉOLOGIE** *Nouveauté*

9h30 - 11h30	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
De la plante à la tasse	26									68 € /pers.
Déguster le Monde				6						75 € /pers.
Du café et des hommes							20			68 € /pers.
Les terres d'exception		11								79 € /pers.

■ **ŒNOLOGIE**

18h30 - 21h	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	TARIFS
Initiation à la dégustation								11		68 € /pers.
L'univers des vins moelleux		4								75 € /pers.
La France des vins effervescents	27									75 € /pers.
Le bois, l'autre terroir du vin					12					68 € /pers.

Recettes susceptibles de modifications selon le marché du jour