

TARIFS DES EXTRAS 2016



INVITES

Tarif des menus SESSIONS INTERNATIONALES (hors élève): **32 €**

Tarif des menus SESSIONS GOURMETS (hors élève): **45 €**

ENFANTS

Tarif enfants de 10 à 12 ans (cours + repas): à cet âge là, il est conseillé un accompagnement d'un parent, mais c'est facultatif...

- Sessions internationales	45 €	- Invités de même âge "Sessions internationales"	20 €
- Sessions gourmets	55 €	- Invités de même âge "Sessions gourmets":	25 €

ADOS

Tarif ADOS de 13 à 18 ans (cours + repas):

- Sessions internationales	55 €	- Invités de même âge "Sessions internationales"	25 €
- Sessions gourmets	75 €	- Invités de même âge "Sessions gourmets":	45 €

LEGENDE DES RECETTES ETUDIEES

www.ecoledecuisinedarmand.com

Les recettes en couleur **ROUGE** = à base de viandes

Les recettes en couleur **BLEU** = à base de poissons

Les recettes en couleur **VERTE** = végétariennes

Tous les menus, nombre de place restantes et prix indiqués sur ce site sont susceptibles de modification, au plus tard une semaine avant leur exploitation...

PLANNING DES COURS SEPTEMBRE 2017

Vous cherchez un élève, une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine	mardi 5 septembre 17		
Date limite d'inscription:	lundi 4 septembre 17		
Nombre de places disponibles	4		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine		
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	Le thon grillé à l'ananas		
recette 2 - la garniture:	La purée aux deux patates		
recette 3 - le dessert:	Le cheesecake à la banane et aux fraises		
Date de l'atelier de cuisine	mercredi 6 septembre 17		
Date limite d'inscription:	mardi 29 août 17		
Nombre de places disponibles	6		
Public concerné:	Session des gourmets LSF - CCID		
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne		
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-21h30)		
recette 1 - l'entrée:	Le carpaccio de Saint-Jacques à l'avocat		
recette 2 - le plat principal:	Le filet de bœuf "Café de Paris"		
recette 3 - la garniture:	La mousseline de pommes de terre aux châtaignes et au foie gras		
recette 4 - le dessert:	Le fondant au caramel		
Date de l'atelier de cuisine	jeudi 7 septembre 17		
Date limite d'inscription:	mercredi 6 septembre 17		
Nombre de places disponibles	4		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine		
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	La blanquette de veau à l'ancienne		
recette 2 - la garniture:	Les carottes à l'étuvée de cumin		
recette 3 - le dessert:	La poire pochée au gingembre et au chocolat		
Date de l'atelier de cuisine	mardi 12 septembre 17		
Date limite d'inscription:	lundi 11 septembre 17		
Nombre de places disponibles	0		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine		
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	Les suprêmes de poulet fermier grillés		
recette 2 - la garniture:	Les carottes au miel et citron confit, et la salade de blé gourmand		
recette 3 - le dessert:	Le tartare de kiwis aux fruits de la passion		
Date de l'atelier de cuisine	jeudi 14 septembre 17		
Date limite d'inscription:	mercredi 13 septembre 17		
Nombre de places disponibles	0		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine		
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	Le civet de lapin à l'ancienne		
recette 2 - la garniture:	Les spätzles aux petits oignons		
recette 3 - le dessert:	l'ananas Victoria rôti aux épices		
Date de l'atelier de cuisine	mardi 19 septembre 17		
Date limite d'inscription:	lundi 18 septembre 17		
Nombre de places disponibles	2		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: C'est italien ça?		
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours (dégustation comprise)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	Le suprême de pélamide (jeune thon) sauté aux noisettes		
recette 2 - la garniture:	La patina de brocolis et pousses de chou à l'oenogarum		
recette 3 - le dessert:	Les poires pochées au sirop de Mulsum		

Date de l'atelier de cuisine	mercredi 20 septembre 17
Date limite d'inscription:	mardi 19 septembre 17
Nombre de places disponibles	2
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: C'est italien ça?
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le suprême de pintade braisé aux figues et au defritum
recette 2 - la garniture:	Les carottes au cumin et au carenum, et les lentilles corail aux châtaignes
recette 3 - le dessert:	L'Apothèrum aux amandes

Date de la manifestation:	vendredi 22 septembre 17
Date limite d'inscription:	vendredi 15 septembre 17

SOIREE ITALIE: C'EST ITALIEN CA !

Date de l'atelier de cuisine	mardi 26 septembre 17
Date limite d'inscription:	lundi 25 septembre 17
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le parmentier de boudin créole à l'huile d'Espelette
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	La tarte au chocolat des îles

Date de l'atelier de cuisine	mercredi 27 septembre 17
Date limite d'inscription:	dimanche 24 septembre 17
Public concerné:	Elèves internationaux LSF: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 3 * 1 heure + repas de 15H00 à 20H30
recette 1 - groupe 1:	
recette 2 - groupe 2:	
recette 3 - groupe 23	
le dessert:	Le tiramisù au café

Date de l'atelier de cuisine	jeudi 28 septembre 17
Date limite d'inscription:	mercredi 27 septembre 17
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 70€ le cours (dégustation comprise)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le risotto aux fruits de mer
recette 2 - la garniture:	La friture de roquette
recette 3 - le dessert:	La compote de prunes aux amandes

Date de l'atelier de cuisine	vendredi 29 septembre 17	
Date limite d'inscription:	jeudi 28 septembre 17	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Professionnels	
Lieu du cours:	Restaurant d'application: Le Jardin des Pâtes	
horaires:	Session professionnelle "Un après-midi avec le Chef" 15H30 à 19H30	
Programme:	<p style="text-align: center;">Module 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pourquoi le sans gluten ? informations intolérances, allergies... - Produits génériques autorisés, interdits, étiquetages... - Informations, origines des céréales, allergies et intolérances... <p style="text-align: center;">- Approche technologique des matières premières, innovations, nouvelles technologies et lois...</p> <p style="text-align: center;">Les recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les tartes - Les cakes aux fruits confits ou banane-rhum, etc... - Le fondant au chocolat - Les gaufres - Le pain d'épices tradition pâtisserie - La pâte à choux, chouquette, éclairs, etc... 	

RESERVATIONS DES COURS SEPTEMBRE 2017

PLANNING DES COURS OCTOBRE 2017

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine:	lundi 2 octobre 17
Date limite d'inscription:	dimanche 1 octobre 17
Nombre de places disponibles:	6
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les escargots, ou les boulettes de bœuf, à la bônoise
recette 2 - la garniture:	La crème de pommes de terre aux épinards
recette 3 - le dessert:	La glace au miel de lavande, figues de Solliès
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 3 octobre 17
Date limite d'inscription:	lundi 2 octobre 17
Nombre de places disponibles:	6
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les côtes d'agneau à la japonaise
recette 2 - la garniture:	La salade de blé aux légumes croquants
recette 3 - le dessert:	La panna cotta au chocolat blanc et à la fève des Caraïbes, sauce au chocolat noir
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 4 octobre 17
Date limite d'inscription:	mardi 26 septembre 17
Etudiant(s):	
Etudiant(s):	
Etudiant(s):	
Etudiant(s):	
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-21h30): L'ALSACE A TABLE
recette 1 - l'entrée:	Le carpaccio de truite du Sundgau marinée
recette 2 - le plat principal:	Le Parmentier de bœuf au pinot noir d'Alsace
recette 3 - la garniture:	La salade d'endives à l'orange et aux noix
recette 4 - le dessert:	Les fraises remontantes et crème battue à la rose
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 5 octobre 17
Date limite d'inscription:	
Etudiant(s):	COMPLET
Date de l'atelier de cuisine:	dimanche 8 octobre 17
Date limite d'inscription:	samedi 30 septembre 17
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	100
Public concerné:	Elèves adultes: la cuisine au naturel
Lieu du cours & tarif adultes:	Mairie du Vigan / € le cours
horaires:	Session "Une matinée avec le Chef" 10H00 à 15H00
La cuisine aux huiles essentielles	

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 10 octobre 17		
Date limite d'inscription:	lundi 9 octobre 17		
Nombre de places disponibles:	3		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine		
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	Le dos de bar sauvage rôti sur peau, émulsion au Riesling		
recette 2 - la garniture:	Betteraves rouges et raifort d'Alsace		
recette 3 - le dessert:	La verrine mirabelles et quetsches		
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 11 octobre 17		
Date limite d'inscription:	mardi 10 octobre 17		
Nombre de places disponibles:	3		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine		
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	Le Baeckeofe aux 3 viandes selon Paula, corrigé par son fils Armand		
recette 2 - la garniture:			
recette 3 - le dessert:	Spätzles & pommes poêlées et confites façon Tatin		
Date de la manifestation:	vendredi 13 octobre 17		
Date limite d'inscription:	vendredi 6 octobre 17		

JOURNEE ALSACE: "La région qui m'a pris dans ses bras"

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 17 octobre 17		
Date limite d'inscription:	lundi 16 octobre 17		
Nombre de places disponibles:	1		
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine		
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)		
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45		
recette 1 - le plat principal:	Le tartare de saumon au citron vert		
recette 2 - la garniture:	La mesclun gourmande et son riz au citron jaune		
recette 3 - le dessert:	La crème catalane au citron		

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 19 octobre 17
Date limite d'inscription:	mercredi 18 octobre 17
Nombre de places disponibles:	1
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le thon cuit à la créole comme à l'île de la réunion
recette 2 - la garniture:	Le riz des canards au combava
recette 3 - le dessert:	La tarte au citron meringuée
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 24 octobre 17
Date limite d'inscription:	lundi 23 octobre 17
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat unique:	La brandade de morue à ma façon
recette 2 - le dessert:	La tarte Tatin aux pommes reinettes du Vigan
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 25 octobre 17
Date limite d'inscription:	mardi 24 octobre 17
Nombre de places disponibles:	1
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La poitrine de canard de Barbarie laquée au soja
recette 2 - la garniture:	Le gratin de polenta au foie gras de canard
recette 3 - le dessert:	La soupe de fruits exotiques
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 26 octobre 17
Date limite d'inscription:	lundi 23 octobre 17
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux LSF - Wychwood School : le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 * 1 heure + repas de 16H45 à 18H45
recette 1 - groupe 1:	Choix en cours
le dessert:	Le tiramisu au café
Date de l'atelier de cuisine:	samedi 28 octobre 17
Date limite d'inscription:	vendredi 20 octobre 17
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30): L'ALSACE A TABLE
recette 1 - l'entrée:	Le carpaccio de truite du Sundgau marinée
recette 2 - le plat principal:	Le Parmentier de bœuf au pinot noir d'Alsace
recette 3 - la garniture:	La salade d'endives à l'orange et aux noix
recette 4 - le dessert:	Les fraises remontantes et crème battue à la rose
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 31 octobre 17
Date limite d'inscription:	lundi 30 octobre 17
Nombre de places disponibles:	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La choucroute de poissons Terre et Mer d'Armand
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre vapeur
recette 3 - le dessert:	La soupe de quetsches aux épices
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 1 novembre 17

COMPLET

TOUSSAINT

RESERVATIONS DES COURS OCTOBRE 2017

PLANNING DES COURS NOVEMBRE 2017

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine mercredi 1 novembre 17

TOUSSAINT

Date de l'atelier de cuisine jeudi 2 novembre 17

Date limite d'inscription: [mercredi 1 novembre 17](#)
Nombre de places disponibles: 4
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**
recette 1 - le plat principal: **Suprême de pintade rôti au chipotle**
recette 2 - la garniture: **Haricots verts au beurre d'ail et fines herbes & potatoes aux aromates**
recette 3 - le dessert: **Tarte à la banane et à la noix de coco**

Date de l'atelier de cuisine mardi 7 novembre 17

Date limite d'inscription: [lundi 6 novembre 17](#)
Nombre de places disponibles: 5
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**
recette 1 - le plat principal: **Potée champenoise, dite des vendangeurs**
recette 2 - la garniture:
recette 3 - le dessert: **Cheesecake aux poires**

Date de l'atelier de cuisine jeudi 9 novembre 17

Date limite d'inscription: [mercredi 8 novembre 17](#)
Nombre de places disponibles: 5
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**
recette 1 - le plat principal: **Choucroute aux 7 viandes selon Armand**
recette 2 - la garniture:
recette 3 - le dessert: **Verrine d'agrumes au mascarpone**

Date de l'atelier de cuisine samedi 11 novembre 17

ARMISTICE

Date de l'atelier de cuisine mardi 14 novembre 17

Date limite d'inscription: [lundi 13 novembre 17](#)
Nombre de places disponibles: 6
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**
recette 1 - le plat principal: **La poule au pot**
recette 2 - la garniture: **Timbale de riz**
recette 3 - le dessert: **Pudding aux fruits secs et au rhum agricole**

Date de l'atelier de cuisine	jeudi 16 novembre 17	
Date limite d'inscription:	mercredi 15 novembre 17	
Nombre de places disponibles:	6	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Ailerons de poulet grillés "barbecue"	
recette 2 - la garniture:	Cake à la féta, penne au pesto & carottes à la tunisienne	
recette 3 - le dessert:	Crème brûlée à la vanille Bourbon	
Date de l'atelier de cuisine	samedi 18 novembre 17	
Date limite d'inscription:	vendredi 10 novembre 17	
Etudiant(s):		
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Session des gourmets	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne	
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30 - 22h30+):	
recette 1 - l'entrée:	Salade de homard à la vinaigrette d'agrumes & épices	
recette 2 - le plat principal:	Noisettes de marassin au foie gras et champignons des bois	
recette 3 - la garniture:	Spätzles aux 5 épices	
recette 4 - le dessert:	Coque de châtaignes à la truffe noire, crème de mascarpone et marmelade de raisins	
Date de l'atelier de cuisine	mardi 21 novembre 17	
Nombre de places disponibles:	7	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Paupiettes de veau aux noix	
recette 2 - la garniture:	Mousse parmentière au wasabi	
recette 3 - le dessert:	Cheesecake aux pruneaux	
Date de l'atelier de cuisine	mercredi 22 novembre 17	
Date limite d'inscription:	mardi 21 novembre 17	
Nombre de places disponibles:	7	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Le délice de potiron au foie gras de canard	
recette 2 - la garniture:	Coulis de persil façon balsamique	
recette 3 - le dessert:	Les muffins aux amandes et aux raisins	
Date de la manifestation:	jeudi 23 novembre 17	
Date limite d'inscription:	mardi 14 novembre 17	

SOIREE THANKSGIVING

Date de l'atelier de cuisine	mardi 28 novembre 17	
Date limite d'inscription:	lundi 27 novembre 17	
Nombre de places disponibles:	7	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Le suprême de pintade rôti au chipotle	
recette 2 - la garniture:	Sauce Cranberries, cornbread et purée aux 2 patates	
recette 3 - le dessert:	Le pavé aux pommes reinettes	

Date de l'atelier de cuisine	jeudi 30 novembre 17
Date limite d'inscription:	mercredi 29 novembre 17
Nombre de places disponibles:	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le tajine de poulet fermier aux amandes, olives et citron confit
recette 2 - la garniture:	La semoule de blé aux pistaches
recette 3 - le dessert:	Le cheesecake Oreo aux poires et au gingembre

RESERVATIONS DES COURS NOVEMBRE 2017

PLANNING DES COURS DECEMBRE 2017

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine	mardi 5 décembre 17
Date limite d'inscription:	lundi 4 décembre 17
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les filets de rouget au thé à la menthe, dattes et abricots
recette 2 - la garniture:	Semoule de quinoa à la sétoise
recette 3 - le dessert:	Aumonières de saison à la compote de fruits
Date de l'atelier de cuisine	jeudi 7 décembre 17
Date limite d'inscription:	mercredi 6 décembre 17
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le risotto au Champagne, champignons des bois et truffe noire
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	La verrine de fromage frais et pommes reinettes du Vigan, caramel au beurre salé
Date de la manifestation:	vendredi 8 décembre 17
Date limite d'inscription:	vendredi 1 décembre 17
<h2>SOIREE Italie BIS: C'EST ITALIEN CA !</h2>	
Date de l'atelier de cuisine	samedi 9 décembre 17
Date limite d'inscription:	vendredi 1 décembre 17
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Session des gourmets "PRESTIGE"
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Les Saint-Jacques sauvages d'Ecosse gratinées
recette 2 - le plat principal:	Le mignon de veau à l'armoricaine
recette 3 - la garniture:	Le risotto truffé au Champagne et aux écrevisses
recette 4 - le dessert:	La crème brûlée au Champagne
Date de l'atelier de cuisine	mardi 12 décembre 17
Date limite d'inscription:	lundi 11 décembre 17
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session d'exception "Un après-midi de fête avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	

Date de la manifestation:

vendredi 15 décembre 17

Date limite d'inscription: [vendredi 8 décembre 17](#)

SOIREE TRUFFES ET CHAMPAGNE

L'ECOLE DE CUISINE D'ARMAND EST EN CONGES DU 24/12/2016 AU 1°/01/2017

RESERVATIONS DES COURS DECEMBRE 2017

RESERVATIONS DES COURS JANVIER 2018

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine: lundi 1 janvier 18

JOUR DE L'AN

Date de l'atelier de cuisine: mardi 2 janvier 18

Date limite d'inscription: **lundi 1 janvier 18**

Etudiant(s):

Nombre de places disponibles: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**

horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**

recette 1 - le plat principal: **La choucroute aux 5 viandes à l'alsacienne**

recette 2 - la garniture: **Les pommes vapeur**

recette 3 - le dessert: **La poire au gingembre et sa sauce au chocolat noir**

Date de l'atelier de cuisine: jeudi 4 janvier 18

Date limite d'inscription: **mercredi 3 janvier 18**

Etudiant(s):

Nombre de places disponibles: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**

horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**

recette 1 - le plat principal: **Le cabillaud, pulpe de carottes, jus au curry, et moules de bouchot du Mont Saint-Michel**

recette 2 - la garniture:

recette 3 - le dessert: **Tartelette à la noix de coco**

Date de l'atelier de cuisine: dimanche 8 janvier 17

EPIPHANIE

Date de l'atelier de cuisine: mardi 9 janvier 18

Date limite d'inscription: **lundi 8 janvier 18**

Nombre de places disponibles: **8**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**

horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**

recette 1 - le plat principal: **Le couscous de poulet aux pois chiches**

recette 2 - la garniture: **Légumes d'hiver au ras-el-hanout**

recette 3 - le dessert: **La salade de fruits Margarita**

Date de l'atelier de cuisine: jeudi 11 janvier 18

Date limite d'inscription: **mercredi 10 janvier 18**

Nombre de places disponibles: **8**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)**

horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45**

recette 1 - le plat principal: **L'aile de raie à la vapeur de citronnelle, sauce thaï**

recette 2 - la garniture: **Chou kale et germes de mungo en salade**

recette 3 - le dessert: **Gratin de clémentines de l'Empereur**

Date de l'atelier de cuisine: samedi 13 janvier 18

Date limite d'inscription: **vendredi 5 janvier 18**

Etudiant(s):

Nombre de places disponibles: **9**

Public concerné: **Session des gourmets**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)**

horaires: **Invités: 45€ par personne**

horaires: **L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-22h30)**

recette 1 - l'entrée: **Velouté de lentilles au foie gras de canard poêlé**

recette 2 - le plat principal: **Papillotes de sole au saumon, crème aux pistils de safran**

recette 3 - la garniture: **Spaghettis à l'encre de seiche**

recette 4 - le dessert: **Tartelette au gianduja, sauce pralinée**

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 16 janvier 18
Date limite d'inscription:	lundi 15 janvier 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 17 janvier 18
Date limite d'inscription:	mardi 16 janvier 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	
Date de la manifestation:	vendredi 19 janvier 18
Date limite d'inscription:	vendredi 12 janvier 18

SOIREE ILE DE LA REUNION

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 23 janvier 18
Date limite d'inscription:	lundi 22 janvier 18
Nombre de places disponibles	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La fameuse macaronade de canard, et
recette 2 - la garniture:	La fricassée de champignons des bois
recette 3 - le dessert:	La madeleine aux écorces d'agrumes et aux amandes grillées
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 25 janvier 18
Date limite d'inscription:	mercredi 24 janvier 18
Nombre de places disponibles	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Goujonnettes de bar au persil plat, jus de moules à l'huile de chorizo
recette 2 - la garniture:	Purée aux deux pommes
recette 3 - le dessert:	La poire au vin d'épices
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 30 janvier 18
Date limite d'inscription:	lundi 29 janvier 18
Nombre de places disponibles	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - groupe 1:	Civet de sanglier à la languedocienne
recette 2 - groupe 2:	Tagliatelles aux croustons d'ail
recette 3 - le dessert:	Tartelette aux noix

RESERVATIONS DES COURS JANVIER 2018

PLANNING DES COURS FEVRIER 2018

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 1 février 18
Date limite d'inscription:	mercredi 31 janvier 18
Nombre de places disponibles:	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Dos de cabillaud poêlé à la crème d'ail confit
recette 2 - la garniture:	Poireaux grillés à la poitrine séchée
recette 3 - le dessert:	Oreillettes de la Chandeleur comme Ici, crème au whisky

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 2 février 17
--------------------------------------	--------------------

CHANDELEUR

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 6 février 18
Date limite d'inscription:	lundi 5 février 18
Nombre de places disponibles:	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le pot-au-feu de foie gras au poivre blanc du Cambodge
recette 2 - la garniture:	La nage de champignons noirs et blancs
recette 3 - le dessert:	L'Oréo-cheesecake aux poires et gingembre frais

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 8 février 18
Date limite d'inscription:	mercredi 7 février 18
Nombre de places disponibles:	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le filet de loup de mer au beurre d'algues,
recette 2 - la garniture:	Tombée de seiche et haddock aux premières asperges
recette 3 - le dessert:	L'île flottante à la lavande et à la vanille de Tahiti

Date de l'atelier de cuisine:	vendredi 9 février 18
Date limite d'inscription:	mardi 6 février 18
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux ILP: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 2 * 1 heure + repas de 15H00 à 19H30
recette 1 - groupe 1:	Choix en cours
le dessert:	Le tiramisu au café

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 13 février 18
Date limite d'inscription:	lundi 12 février 18
Nombre de places disponibles:	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 13 février 18
--------------------------------------	---------------------

MARDI GRAS

Date de la manifestation:	mercredi 14 février 18
Date limite d'inscription:	mercredi 7 février 18
<h1>SOIREE SAINT VALENTIN 2018</h1>	
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 15 février 18
Date limite d'inscription:	mercredi 14 février 18
Nombre de places disponibles:	7
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 70€ (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le loup rôti aux petits légumes
recette 2 - la garniture:	Riz à la noix de coco et à la citronnelle
recette 3 - le dessert:	Le muffin aux amandes et aux raisins
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 20 février 18
Date limite d'inscription:	lundi 19 février 18
Nombre de places disponibles:	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le canard à l'orange
recette 2 - la garniture:	Le gratin dauphinois
recette 3 - le dessert:	La soupe d'agrumes au miel
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 22 février 18
Date limite d'inscription:	mercredi 21 février 18
Nombre de places disponibles:	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les filets de rouget au thé à la menthe, dattes et abricots
recette 2 - la garniture:	Semoule de quinoa à la sétoise
recette 3 - le dessert:	Crème catalane au citron jaune
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 27 février 18
Date limite d'inscription:	lundi 26 février 18
Nombre de places disponibles:	8
Public concerné:	Elèves internationaux: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La tarte aux fromages et sa
recette 2 - la garniture:	Salade landaise au chèvre chaud
recette 3 - le dessert:	Le moelleux au chocolat et son coulis

RESERVATIONS DES COURS FEVRIER 2018

PLANNING DES COURS MARS 2018

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 1 mars 18
Date limite d'inscription:	mercredi 28 février 18
Nombre de places disponibles:	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 70€ (repas et boissons compris)
horaires:	Session d'exception "Un après-midi de fête avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le mignon de veau à l'armoricaine
recette 2 - la garniture:	Le risotto truffé au Champagne et aux écrevisses
recette 3 - le dessert:	La crème brûlée au Champagne
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 6 mars 18
Date limite d'inscription:	lundi 26 février 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Pavé de cabillaud, sauce piquante aux piquillos
recette 2 - la garniture:	Tagliatelles fraîches en nid
recette 3 - le dessert:	Trifles framboises et chantilly
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 8 mars 18
Date limite d'inscription:	mercredi 7 mars 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La salade gourmande des îles
recette 2 - la garniture:	Les petites huîtres chaudes de Bouzigues sur choucroute d'Alsace
recette 3 - le dessert:	Le scottish coffee
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 13 mars 18
Date limite d'inscription:	lundi 12 mars 18
Nombre de places disponibles:	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - l'entrée:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 14 mars 18
Date limite d'inscription:	mardi 13 mars 18
Nombre de places disponibles:	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - l'entrée:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	

Date de la manifestation:	vendredi 16 mars 18
Date limite d'inscription:	vendredi 9 mars 18

SOIREE REGIONS DE France, cette année: LYON

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 20 mars 18
Date limite d'inscription:	lundi 19 mars 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponible	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Linguines à la véritable bolognaise
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	Fouetté au chocolat praliné, coulis de fraises

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 22 mars 18
Date limite d'inscription:	mercredi 21 mars 18
Etudiant(s):	César QUIARO
Nombre de places disponible	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Goulash hongrois de veau
recette 2 - la garniture:	Pommes bouillon
recette 3 - le dessert:	Tiramisu aux 1° fraises et kiwis

Date de l'atelier de cuisine:	samedi 24 mars 18
Date limite d'inscription:	samedi 17 mars 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponible	9
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Velouté de lentilles au foie gras de canard poêlé, croquant de céleri et pommes vertes
recette 2 - le plat principal:	Papillotes de sole au saumon, crème aux pistils de safran
recette 3 - la garniture:	Spaghettis à l'encre de seiche
recette 4 - le dessert:	Tartelette au Nutella, sauce pralinée

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 27 mars 18
Date limite d'inscription:	lundi 26 mars 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponible	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Pavé de saumon au sésame, soja et miel
recette 2 - la garniture:	Wok de légumes printaniers
recette 3 - le dessert:	Café liégeois

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 29 mars 18
Date limite d'inscription:	mercredi 28 mars 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponible	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le confit de canard à l'ancienne
recette 2 - la garniture:	La purée de pommes de terre de Noirmoutier aux cinq épices
recette 3 - le dessert:	La verrine de fromage blanc au confit de fraises minute

RESERVATIONS DES COURS MARS 2018

PLANNING DES COURS AVRIL 2018

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine:	lundi 2 avril 18
<h2>LUNDI DE Pâques</h2>	
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 3 avril 18
Date limite d'inscription:	lundi 2 avril 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La matelote de sandre Illhaeusern
recette 2 - la garniture:	Les nouilles d'Alsace aux poireaux
recette 3 - le dessert:	La mousse de fromage blanc vanillé à la rhubarbe marinée
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 5 avril 18
Date limite d'inscription:	mercredi 4 avril 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La bouchée à la Reine
recette 2 - la garniture:	Nid de pâtes japonaises UDON
recette 3 - le dessert:	Le sabayon de pamplemousse rose au muscat de Frontignan
Date de l'atelier de cuisine:	samedi 7 avril 18
Date limite d'inscription:	samedi 31 mars 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-22h30):
recette 1 - l'entrée:	La salade de saumon fumé de Norvège, comme à Oslo
recette 2 - le plat principal:	Le baeckeofe de foie gras d'oie poché
recette 3 - la garniture:	Petits légumes oubliés
recette 4 - le dessert:	La tarte soufflée au fromage blanc
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 10 avril 18
Date limite d'inscription:	lundi 9 avril 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 11 avril 18
Date limite d'inscription:	mardi 10 avril 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	
Date de la manifestation:	vendredi 13 avril 18
Date limite d'inscription:	vendredi 6 avril 18

SOIREE LA GRECE

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 17 avril 18
Date limite d'inscription:	samedi 14 avril 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le pavé de cabillaud cuit en basse température
recette 2 - la garniture:	Le riz au citron et le coleslaw de pet-sai
recette 3 - le dessert:	Fraises et crème battue
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 19 avril 18
Date limite d'inscription:	mercredi 18 avril 18
Nombre de places disponibles	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La piperade aux œufs de caille et piment d'Espelette
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre nouvelles aux épices et romarin frais du jardin
recette 3 - le dessert:	Les cannelés comme à Bordeaux

L'ECOLE DE CUISINE D'ARMAND EST EN CONGES DU 23/04/2018 AU 29/04/2018

RESERVATIONS DES COURS AVRIL 2018

PLANNING DES COURS MAI 2018

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine: mardi 1 mai 18

FETE DU TRAVAIL

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 2 mai 18
Date limite d'inscription:	mardi 1 mai 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La salade grecque et son poisson rouge
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	La tarte aux fraises à la frangipane de pistaches

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 3 mai 18
Date limite d'inscription:	mercredi 2 mai 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La fricassée d'écrevisses, de champignons et de sot-l'y-laises de poulet
recette 2 - la garniture:	Le risotto à l'encre de seiche
recette 3 - le dessert:	La soupe de pêches à la verveine fraîche

Date de l'atelier de cuisine:	lundi 7 mai 18
Date limite d'inscription:	dimanche 6 mai 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le ceviche de poissons, fruits de mer et champignons (Aguachile)
recette 2 - la garniture:	Tortillas & guacamole
recette 3 - le dessert:	La crème prise aux épices (Jericalla)

Date de l'atelier de cuisine: mardi 8 mai 18

VICTOIRE

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 9 mai 18
Date limite d'inscription:	mardi 8 mai 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le canard carnitas "OLVERA"
recette 2 - la garniture:	Riz vert et haricots noirs
recette 3 - le dessert:	La mousse de mangues et ses Buñuelos

Date de l'atelier de cuisine: jeudi 10 mai 18

ASCENCION

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 15 mai 18
Date limite d'inscription:	lundi 14 mai 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le rôti de lotte à la provençale
recette 2 - la garniture:	Le riz des canards aux œufs et à la tomate
recette 3 - le dessert:	Le cheesecake aux fraises

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 17 mai 18
Date limite d'inscription:	mercredi 16 mai 18
Étudiant(s):	
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	L'épaule d'agneau confite doucement aux épices
recette 2 - la garniture:	La jardinière de légumes de saison
recette 3 - le dessert:	Le tiramisu au citron vert
Date de l'atelier de cuisine:	samedi 19 mai 18
Date limite d'inscription:	vendredi 11 mai 18
Étudiant(s):	
Nombre de places disponibles	6
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):
recette 1 - l'entrée:	Le caviar d'aubergines et basilic au parmesan
recette 2 - le plat principal:	La souris d'agneau en croûte de beurre d'herbes
recette 3 - la garniture:	Pommes rattes, cebette, abricots & figues
recette 4 - le dessert:	Le gaspacho de fraises & rhubarbe, tuile origan
Date de l'atelier de cuisine:	lundi 21 mai 18

LUNDI DE PENTECOTE

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 22 mai 18
Date limite d'inscription:	lundi 21 mai 18
Étudiant(s):	
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les goujonnettes de bar au persil plat, jus de moules à l'huile de chorizo
recette 2 - la garniture:	La purée aux deux pommes
recette 3 - le dessert:	Le millefeuille de mai
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 23 mai 18
Date limite d'inscription:	mardi 22 mai 18
Étudiant(s):	
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les paupiettes de veau aux noix caramélisées
recette 2 - la garniture:	Les gnocchis de polenta
recette 3 - le dessert:	Le clafoutis aux framboises
Date de la manifestation:	vendredi 25 mai 18
Date limite d'inscription:	vendredi 18 mai 18

SOIREE DECOUVERTE D'UNE AUTRE GRANDE CUISINE:

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 29 mai 18
Date limite d'inscription:	lundi 28 mai 18
Étudiant(s):	
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les boulettes de dinde croustillantes aux épices, sauce cranberry
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre douces grillées au Maple syrup
recette 3 - le dessert:	La panna cotta aux cerises
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 31 mai 18
Date limite d'inscription:	mercredi 30 mai 18
Étudiant(s):	
Nombre de places disponibles	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La caponata sicilienne
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	La compote d'abricots

RESERVATIONS DES COURS MAI 2018

PLANNING DES COURS JUIN 2018

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 5 juin 18	
Date limite d'inscription:	lundi 4 juin 18	
Etudiant(s):		
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Le Parmentier de poissons au pesto rouge	
recette 2 - la garniture:	Le mesclun de salades gourmand	
recette 3 - le dessert:	La panna cotta aux abricots	
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 7 juin 18	
Date limite d'inscription:	mercredi 6 juin 18	
Etudiant(s):		
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Le thon rouge poêlé ou en tartare comme à l'île de la Réunion	
recette 2 - la garniture:	Le riz à la citronnelle et au combava	
recette 3 - le dessert:	Le tiramisu au citron jaune	
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 12 juin 18	
Date limite d'inscription:	lundi 11 juin 18	
Etudiant(s):		
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux AF: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Le tajine de poulet	
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre nouvelles au bouillon safrané	
recette 3 - le dessert:	Le Gaspacho de fruits	
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 14 juin 18	
Date limite d'inscription:	mercredi 13 juin 18	
Etudiant(s):		
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	La bouchée à la Reine	
recette 2 - la garniture:	Les linguines au citron	
recette 3 - le dessert:	La soupe de melon au muscat de Frontignan	

Date de l'atelier de cuisine:	samedi 16 juin 18
Date limite d'inscription:	vendredi 8 juin 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-21h30): LA CUISINE DE LA MEDITERRANEE
recette 1 - l'entrée:	Les dips de légumes à la méditerranéenne
recette 2 - le plat principal:	Le couscous royal à la bônoise
recette 3 - la garniture:	
recette 4 - le dessert:	La panna cotta au thé à la menthe, brunoise de dattes et agrumes au ras el hanout
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 19 juin 18
Date limite d'inscription:	lundi 18 juin 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	L'aile de raie poché dans un tom kha kai de légumes
recette 2 - la garniture:	Les choux en vapeur thaï et le riz parfumé
recette 3 - le dessert:	La mousse de fromage blanc vanillée à la rhubarbe
Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 20 juin 18
Date limite d'inscription:	mardi 19 juin 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le couscous à la bônoise
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	La panna cotta au thé à la menthe, brunoise de dattes et agrumes au ras el hanout
Date de la manifestation:	vendredi 22 juin 18
Date limite d'inscription:	vendredi 15 juin 18
<u>JOURNEE COUSCOUS</u> <u>COMME A BONE</u>	
Date de l'atelier de cuisine:	mardi 26 juin 18
Date limite d'inscription:	lundi 25 juin 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les saltimbocca de veau en parfum de sauge
recette 2 - la garniture:	La piperade basquaise
recette 3 - le dessert:	La poêlée d'abricots au beurre de Guérande
Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 28 juin 18
Date limite d'inscription:	mercredi 27 juin 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La cassolette d'écrevisses
recette 2 - la garniture:	Le ragoût de petits légumes d'été
recette 3 - le dessert:	La verrine pina colada

RESERVATIONS DES COURS JUIN 2018

PLANNING DES COURS JUILLET 2018

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine	mardi 3 juillet 18
Date limite d'inscription:	lundi 25 juin 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Cari de thon de l'île de la Réunion, sauce huîtres
recette 2 - la garniture:	Riz, grains et rougail
recette 3 - le dessert:	Pavé aux pommes (Apple bread), crème anglaise à la vanille bourbon
Date de l'atelier de cuisine	jeudi 5 juillet 18
Date limite d'inscription:	mercredi 27 juin 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Cari de thon de l'île de la Réunion, sauce huîtres
recette 2 - la garniture:	Riz, grains et rougail
recette 3 - le dessert:	Pavé aux pommes (Apple bread), crème anglaise à la vanille bourbon
Date de l'atelier de cuisine	mardi 10 juillet 18
Date limite d'inscription:	lundi 9 juillet 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Grand Aïoli
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	Crème brûlée à la vanille comme à Perpignan
Date de l'atelier de cuisine	jeudi 12 juillet 18
Date limite d'inscription:	mercredi 11 juillet 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45 - VIDEO
recette 1 - le plat principal:	Piccatas de veau all'arrabbiata
recette 2 - la garniture:	Polenta et fondant de légumes à la provençale
recette 3 - le dessert:	Tiramisu fraises & kiwis
Date de l'atelier de cuisine	samedi 14 juillet 18

FETE NATIONALE

Date de l'atelier de cuisine	mardi 17 juillet 18
Date limite d'inscription:	lundi 16 juillet 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45 - VIDEO
recette 1 - le plat principal:	Piccatas de veau all'arrabbiata
recette 2 - la garniture:	Polenta et fondant de légumes à la provençale
recette 3 - le dessert:	Tiramisu fraises & kiwis
Date de l'atelier de cuisine	jeudi 19 juillet 18
Date limite d'inscription:	mercredi 18 juillet 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Aiguillettes de poulet à la catalane
recette 2 - la garniture:	Gâteau d'omelette aux 6 saveurs
recette 3 - le dessert:	Les nectarines rôties, sauce au yaourt et aux fruits de la passion
Date de l'atelier de cuisine	mardi 24 juillet 18
Date limite d'inscription:	lundi 23 juillet 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Aiguillettes de poulet à la catalane
recette 2 - la garniture:	Gâteau d'omelette aux 6 saveurs
recette 3 - le dessert:	Les nectarines rôties, sauce au yaourt et aux fruits de la passion
Date de l'atelier de cuisine	jeudi 26 juillet 18
Date limite d'inscription:	mercredi 25 juillet 18
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La lotte à la téquila
recette 2 - la garniture:	Le quinoa à la sétoise
recette 3 - le dessert:	L'île flottante sur une crème de mangue

L'ECOLE DE CUISINE D'ARMAND EST EN CONGES DU 30/07 AU 19/08/2018

RESERVATIONS DES COURS JUILLET 2018