

 <p><b>Activités de janvier à juin 2023</b></p> <p>CHARLES DE FOUCAULD ENSEMBLE SCOLAIRE</p>	<p><b>Lycée Professionnel Privé Saint-Jean</b> 26 rue Eugène Varlin 87000 LIMOGES</p>
---	---

## 4 COURS DE CUISINE POUR TOUS

**Soyez « élève » pour une matinée dans la cuisine d'application du LYCEE SAINT JEAN !**

Choisissez le ou les cours qui vous conviennent, téléphoner au 05 55 31 79 29 pour réserver une place (ou plusieurs...), validez votre inscription en nous transmettant un chèque de règlement correspondant (qui ne sera encaissé qu'à l'issue du cours, sachant que nous vous le remettons si vous nous avez prévenu en amont de votre incapacité à venir ce jour-là).

Le jour J, rendez-vous dans les cuisines d'application du lycée hôtelier, avec un tablier, un stylo et des chaussures confortables... pour cuisiner les recettes proposées, les déguster à l'issue ou bien les emporter à la maison le cas échéant...

nous nous occupons du reste...

### Cours n°1 : LA BOUILLABAISSE

**Samedi 25 mars 2023 - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 56 €

• **La Bouillabaisse**

*Résumé technique :*

- Préparer des poissons de roches
- Réaliser une soupe de poissons
- Réaliser une sauce rouille
- Réaliser une garniture d'accompagnement

Idée cadeau !  
Offrez un moment convivial  
et gourmand.  
Faites plaisir aux épicuriens  
qui vous entourent !

### Cours n°2 : LES CHOCOLATS DE PAQUES

**Samedi 1<sup>er</sup> avril - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 60 €

• **Assortiment de chocolats**

• *Résumé technique :*

- Tempérer, mouler du chocolat
- Réaliser une ganache
- Réaliser une pâte de fruits
- Réaliser des truffes

Chaque participant  
emporte un ballotin de 220 gr  
de bonbons chocolats

### Cours n°3 : LA VOLAILLE

**samedi 13 mai 2023 - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 56 €

• **Ballotine de volaille farcie**

• **Petits farcis de légumes**

• *Résumé technique :*

- Désosser une volaille
- Réaliser une farce
- Farcir une volaille, des légumes de saison

Chaque participant  
emporte une ballotine de  
volaille pour 6 personnes

### Cours n°4 : PATISSERIE ESTIVALE

**Samedi 17 juin 2023 - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 56 €

• **Tarte tutti frutti**

*Résumé technique :*

- Réaliser une pâte sucrée
- Réaliser une crème amandine
- Réaliser un curd citron
- Réaliser une crème Diplomate
- Garnir la tarte avec des fruits

Chaque participant  
emporte le dessert  
pour 8 personnes