



Activités de
janvier à
juin
2024

Lycée Professionnel Privé Saint-Jean

26 rue Eugène Varlin

87000 LIMOGES

5 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 : CHOCOLAT DE PAQUES

Samedi 23 mars 2024 - 9 h 00 Durée : 4 heures

Prix : 56 €

- Figurine structurée en chocolats moulés
- Chocolat fourré au praliné
- **Résumé technique :**
 - Tempérer, mouler du chocolat
 - Garnir des bonbons au praliné

Chaque participant emporte sa figurine et les chocolats réalisés

Cours n°1 : LES OEUFS

Samedi 06 Avril 2024 - 9 h 00 Durée : 4 heures

Prix : 56 €

- Œuf mollet et Penne à la Ricotta, Bouillon d'herbes mousseux
- Bouillabaisse de gambas à la badiane et à l'œuf poché
- Œuf à la coque, mouillettes d'asperges et mélange d'épices aux agrumes
- **Résumé technique :**
 - Cuire un œuf « mollet » « pochés » et « coques »
 - Confectionner une sauce émulsionnée aux herbes
 - Réaliser une mouillette façon pain perdu

Cours n°3 : LA PAVLOVA DE LA FETE DES MERES

Samedi 25 mai 2024 - 9 h 00 Durée : 4 heures

Prix : 56 €

- Pavlova aux fruits rouges et citron
- **Résumé technique :**
 - Réaliser une meringue française et suisse
 - Réaliser une Chantilly Mascarpone
 - Réaliser un confit de fraise
 - Réaliser une crème citron

Chaque participant emporte sa Pavlova pour 8 personnes

Cours n°4 : LES POISSONS

Samedi 01 Juin 2024 - 9 h 00 Durée : 4 heures

Prix : 56 €

- Colin meunière et caviar d'aubergines à l'indienne
- Potée de lotte et légumes à la moutarde ancienne
- **Résumé technique :**
 - Sauter meunière un poisson
 - Réaliser un caviar d'aubergines aux épices
 - Pocher un poisson
 - Réaliser une sauce parfumée à la moutarde
 - Glacer des légumes

Cours n°5 : TRATTORIA ITALIENNE

Samedi 15 juin 2024 - 9 h 00 Durée : 4 heures

Prix : 56 €

- Caponata sicilienne et piadina
- Thon pané à la pistache, raviole ricotta et beurre de sauge
- Panna cotta et coulis de fruits
- **Résumé technique :**
 - Réaliser une compotée de légumes
 - Réaliser et cuire une pâte à piadina
 - Paner et sauter un pavé de thon frais
 - Monter et cuire des ravioles
 - Réaliser une crème collée

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