



Le GRETA Sud-Aquitaine organise des

Ateliers de cuisine

au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de CAPBRETON.



*Marmitons du dimanche
ou cuisiniers-pâtisseries passionnés,
tout le monde s'y retrouve
autour de différents thèmes,
dans la bonne humeur et la convivialité...*



Ateliers animés par Patrick CASTETS, Professeur de cuisine

Pour tout renseignement ou inscription
n'hésitez pas à contacter **Bénédicte**

☎ 05.58.90.96.92

✉ benedicte.cantaloube@greta-sud-aquitaine.fr



Atelier 1



55€



Terroir et tradition ①

- la poule farcie
- millassou pruneaux et armagnac



vendredi 12 octobre 2018

14 à 18h



Atelier 2



55€



Terroir et tradition ②

- tourtière aux pommes
repartez avec votre tourtière
- tourtière au foie gras
goutez une délicieuse tourtière



vendredi 16 novembre 2018

14-18h



Atelier 3



65€



Menu de Noël

- saint-jacques et crevettes
bouillon parfumé aux épices
- foie frais de canard rôti, écrasé de pommes de terre et sa petite mariée, sauce brûlée aux cèpes
- tulipe de fruits exotiques



vendredi 14 décembre 2018

14 à 18h



Atelier 4



55€



Cuisine du marché ①

- caille aux raisins
- flan de semoule et miel
- mon baba au vieil armagnac



vendredi 18 janvier 2019

14-18h



Atelier 5



55€



Deux grands classiques ①

- saumon froid Bellevue, sauce andalouse
- carré d'agneau rôti en croûte, courgettes glacées



vendredi 8 février 2019

14 à 18h



Atelier 6



55€



Cuisine du marché ②

- chipirons farcis au chorizo
- risotto crémeux et pointes d'asperges
- soufflé glacé mojito



vendredi 8 mars 2019

14-18h



Atelier 7



55€



Menu de Pâques

- crème brûlée aux asperges blanches
- selle d'agneau farcie et son gratin de ravioles
- verre chocolat chocolat



vendredi 5 avril 2019

14 à 18h



Atelier 8



55€



Deux grands classiques ②

- filets de soles bonne-femme
- choux craquelin à la vanille



vendredi 17 mai 2019

14-18h

En fonction du nombre d'inscriptions,
certains ateliers pourront être dédoublés.



Les plats confectionnés
seront dégustés sur place ou bien emportés.