

CMS Cuisine  
et  
Sens Dessus Dessous

vous présente

Les Ateliers  
Gourmands



Culinaire



Etonner, Séduire, Ravir...

L'hôte et l'invité

**Sens Dessus Dessous**

Cédric Le Sergent  
Tél : 06.43.19.92.73

[www.sens-dessus-dessous.fr](http://www.sens-dessus-dessous.fr)

Les cours ci-dessous se dérouleront sur Montpellier

## Spécial Saint Valentin

Durée : 3h Tarif : 60€

- **Mardi 14 février 2011** : Préparez un menu de Saint Valentin et repartez avec un repas pour deux à déguster en amoureux

Le cours debute à 15h pour un maximum de 6 participants

Au menu :

Escalope de foie gras poêlée , velouté de châtaigne parfumé à la cardamome et crème légère.

--

Dos de cabillaud croustillant et glacé d'un jus de viande relevé d'Espelette, ratte « chapoter », une tombée de champignons et tétragone.

--

Croustillant de banane et Spéculos, sauce chocolat et cardamome.

- **Vendredi 17 février 2012** : 17h >>> 20h

Durée : 3h Tarif : 50€

## Spéciale « Papille hot ».

Papillote de poulet au chèvre frais.

Papillote de saumon, beurre blanc à l'orange.

Papillote d'Ananas au rhum vanillé et Carambar, financier aux épices

- **Jeudi 23 février 2012** : 17 >>> 19h30

Durée : 3h Tarif : 50€

## La Folie Macarons. Parfums classique

Macaron au chocolat : biscuit macaron cacao, ganache chocolat

Macaron café : biscuit macaron café, ganache café

- **Vendredi 24 février 2012**: 17h >>> 20h

Durée: 3h Tarif:50€

## Spéciale hiver : Soupe potages, bouillon, une autre vision.

Bouillon à la citronnelle, dinde thaïe et cacahuètes

Soupe de navet s et rutabaga au lard paysan et saucisse de toulouse.

Verrine meringue et fruits de la passion.