

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

Les cours ci-dessous se dérouleront sur Nîmes

La Semaine des Globe trotteur.

- **Mercredi 7 mars 2012** : 17h >>> 19h
Durée : 3h Tarif : 45€

L'Italie

Anti-pasti et cocktail dinatoire.

- **Vendredi 9 mars 2012** : 18h >>> 21h
Durée : 3h Tarif : 50€

Special Dim sum

Petite raviole asiatique tres tendance ..

- **Samedi 10 mars 2012** : 10h >>> 13h
Durée : 3h Tarif : 50€

La Thaïlande

Wok et légumes asiatique

- **Mercredi 21 mars 2012**: 15 >>> 17h30
Durée: 3h Tarif:50€

La Folie Macarons. Parfums classique

Macaron au chocolat : biscuit macaron cacao, ganache chocolat

Macaron café : biscuit macaron café, ganache café

- **Samedi 24 mars 2012** : 10h >>> 13h
Durée : 3h Tarif :50€

Trop Choux !! Eclairs et Religieuse

Pâte à choux, couchage et cuisson des choux et éclairs

Crème pâtissière (vanille, chocolat) et crème au beurre

Montage et décoration des éclairs et religieuses.

Nouveauté ! A partir du mois de décembre des cours auront lieu au cuisine CMS de Montpellier.

- **Mercredi 14 mars 2012** : 17h >>> 20h
Durée : 3h Tarif :50€

L'Atelier Macarons.

Durée : 2h45 Tarif :50€

Découvrez les techniques et apprenez a confectionner ces petites douceurs qui enchanteront vos papilles. Les parfums de l'atelier seront Chocolat et caramel au beurre salé.

- **Vendredi 16 mars 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.

- **Mercredi 28 mars 2012** : 17h >>> 20h

Durée : 3h Tarif : 50€

Special Dim sum

Petite raviole asiatique tres tendance ..

- **Vendredi 30 mars 2012** : 17h >>> 20h

Durée : 3h Tarif : 50€

Trop Choux !! Eclairs et Religieuse

Pâte à choux, couchage et cuisson des choux et éclairs

Crème pâtissière (vanille, chocolat) et crème au beurre

Montage et décoration des éclairs et religieuses.