Gastronomez ! Atelier de 3h

Référence : ACG04

Thématique : Ateliers culinaires

Découvrez l'art culinaire avec "Gastronomez" !

Plongez dans une expérience gastronomique unique avec nos ateliers "Gastronomez", des sessions de cuisine conviviales et exclusives au cœur des laboratoires professionnels du CFA.
Durant 3 heures, chaque participant, quel que soit son niveau, est accompagné par nos professeurs experts pour explorer des techniques, des saveurs et des recettes inédites.

En petit comité (10 personnes maximum), ces ateliers offrent une immersion culinaire privilégiée, où l'attention de nos chefs garantit à chacun une expérience personnalisée

L'atelier se conclut par un moment de partage et de dégustation des créations réalisées, chaque participant a également la possibilité d'emporter ses réalisations chez lui pour prolonger le plaisir à la maison !

Tartelettes Gourmandes aux Deux Chocolats et Noisettes Caramélisées - Samedi 15 février

50€ par personne

9h - 12h

Un dessert qui allie textures croquantes et fondantes :

- Pâte sablée croustillante (amandes ou cacao).
- Double couche chocolatée (noir et au lait ou blanc).
- Topping : noisettes caramélisées.

Menu artisan des saveurs - Vendredi 21 février

50€ par personne

18h - 21h

Préparez des raviolis faits maison :

- Une pâte fraîche, fine et délicatement étalée, pour une texture tendre et fondante
- Une farce généreuse, alliant des ingrédients de saison soigneusement sélectionnés
- Accompagnés d'une sauce subtilement travaillée : un coulis de tomates cerises rôties, un beurre parfumé à la sauge, ou encore une crème légère aux herbes fraîches, selon votre inspiration.

Farandoles de macarons -
Vendredi 21 février

50€ par personne

18h - 21h

- **Passion et Chocolat** : L'intensité du chocolat noir s'harmonise parfaitement avec l'acidité exotique et fruitée du fruit de la passion.
- **Menthe et Chocolat** : Une alliance fraîche et raffinée, combinant la douceur du chocolat avec la vivacité de la menthe.
- **Caramel au Beurre Salé** : Une symphonie gourmande entre le fondant du caramel et la pointe de salinité pour un équilibre parfait.
- **Citron Vert** : Une bouffée de fraîcheur acidulée, idéale pour ceux qui apprécient des saveurs légères et toniques.
- **Framboise** : L'acidité délicate de la framboise s'accorde à merveille avec des notes chocolatées ou florales.
- **Litchi et Rose** : Une combinaison subtile et élégante, mêlant douceur florale et exotisme pour une expérience unique.

Rejoignez **"Gastronomez"** pour une expérience gourmande, enrichissante et inspirante.

Inscrivez-vous et devenez Le Chef de votre cuisine !

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté
65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 03 73 55 20 20
N°SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 39 - CMA Lons-le-Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - 50 euros