

Les cours de cuisine *d'Alain LLORCA*

Regarder un plat est intéressant.

Le voir réellement est autre chose.

Comprendre comment il a été réalisé est une troisième étape.

Apprendre à le faire à partir de ce que l'on a compris est fondamental.

Mais l'essentiel est de savoir cuisiner à partir de ce que l'on a appris.

Ainsi, vous pourrez être à juste titre fier du plat que vous ferez déguster à votre famille, vos ami(e)s ou vos hôtes.



RESERVATIONS AU : 04 93 32 82 20
ou
commercial@alainllorca.com

www.alainllorca.com

Quelques suggestions ... À offrir ou pour se faire plaisir

Vous souhaitez faire découvrir l'École de Cuisine du Chef Alain LLORCA à un proche, nous réalisons des bons cadeaux à votre demande. Réalisez vos rêves, cuisinez comme

les Grands Chefs !

Installés en plein cœur des cuisines, (300 m²) le Chef Alain LLORCA en personne, vous accueille et vous invite à prendre place. Après avoir revêtu votre tablier, vous êtes fin prêt pour cuisiner.

Chaque séance (d'environ deux heures) se déroule autour d'un mets, d'un menu de saison. Un « cahier de recettes » est distribué à chaque participant à la fin du cours.

Les apprentis gourmets (par groupe de 8 minimum et 15 maximum) prennent des notes, posent des questions, observent, prennent des photos ...

Conditions de vente

**Sur réservation uniquement .
Paiement à la réservation.**

alain llorca

L'École de Cuisine
du CHEF « ALAIN LLORCA »

vous présente
le programme des cours en :

**OCTOBRE-NOVEMBRE-DECEMBRE
2011**

Ecole de Cuisine
350 Route de Saint Paul
06480 LA COLLE SUR LOUP
France

Renseignements et Inscriptions :

Tél +33(0)4 93 32 82 20

Fax +33(0)4 93 32 69 98

commercial@alainllorca.com

OCTOBRE 2011

Samedi 8/10 - 15h30 à 17h30

60 €uros le cours

Recettes pour Apéritif

Comment dresser des canapés

- Blinis de saumon fumé
- Nems de viande
- Nems de légumes
- Rillettes de saumon aux herbes
- Accras de morue
- Tartare d'huître
- Sushis de paëlla

NOVEMBRE 2011

Samedi 5/11 - 15h30 à 17h30

150 €uros par personne pour :
le cours, une coupe de champagne et le repas

Les Plats d'Alain LLORCA- Collection !

- Bonbons de foie gras
- Moules au Colombo et kiwi
- Lotte en Tandoori/coco au chorizo
- Foie gras chaud/sorbet aux mangues

Prix 80 € pour la personne accompagnante
(Boissons incluses)

DECEMBRE 2011

Samedi 3/12 - 15h30 à 17h30

60 €uros le cours

Mois en Fête

Pâté en croute d'alouette de pigeon
au foie gras et aux truffes

⇒ Supplément de 15 €
par portion à emporter

Venez nombreux découvrir les secrets
d'un repas de fête original et réussi !

Samedi 22/10 - 15h30 à 17h30

130 €uros cours + le dîner

Les pâtes, pleines de Soleil...

- Chaudes et froides en salade
- Risotto et ses différents accompagnements
- Les Risettos de pâtes à l'Espagnol

Pâtes Fraîches – Pâtes sèches – Risottos
Risettos (petites pâtes comme un Risotto)

Différentes recettes seront proposées
pour Chaque Thème

Prix 65 € pour la personne accompagnante
(Boissons incluses)

Samedi 19/11 - 15h30 à 17h30

60 €uros le cours

Les pains en Fête....

- Pain aux olives
- Pain aux noix et raisins
- Focaccia à l'huile d'olive
- Petits pains individuels
 - Blanc
 - Michette à l'huile
 - Et beaucoup d'autres

Courant Décembre,

deux sessions se

feront en semaine,

avant les fêtes de Noël

et de fin d'année

de 15h30 à 17h30

