



L'école de Cuisine

Calendrier des cours
Juillet / Août 2010



LE PLATEAU TELE: SPECIAL FINALE DE LA COUPE DU MONDE DE FOOTBALL!

Recettes de tapas froides et chaudes.

Samedi 10 juillet de 10h à 12h.



SAVEURS NIÇOISES ET ESTIVALES:

Les incontournables de notre région: Pissaladière, Socca et fleurs de courgette farcies.

Samedi 17 juillet de 10h à 12h.



LA TOMATE DANS TOUS SES ETATS

Récolte au potager et préparation de 2 recettes:

-1 recette froide et 1 chaude.

Dimanche 18 juillet de 9h30 à 11h30.



LES SAUCES ET MARINADES:

Pour accompagner vos grillades; viandes et poissons...

Samedi 24 juillet de 10h à 12h.



« PIQUE NIQUE CHIC »:

Idéal pour égayer vos sorties plages: soupes froides, gaspachos, brochettes; vive le finger food!

Dimanche 25 juillet de 9h30 à 11h30.



SUGGESTION DE MENU:

Préparez le plat principal de votre repas: Bar en croûte de sel et agrumes.

Samedi 7 août de 10h à 12h.



COCKTAIL DÎNATOIRE:

Épatez vos invités avec des recettes élaborées pour grignoter.

Samedi 14 août de 10h à 12h.



LES CARPACCIOS:

Apprenez à préparer les carpaccios:

Viande, poisson, fruit et légume.

Samedi 28 août de 10h à 12h.

Tarif: 70€/personne

Minimum requis de 3 participants pour assurer le cours

www.moulindemougins.com

04 93 75 78 24

ecoledecuisine@moulindemougins.com