

Vos prochains rendez-vous à l'École Culinaire Santé Tourisme :

- 23/01/16 :
Le bien-être dans votre assiette – 80€
- 20/02/16 :
La Truffe : Culture & Cuisine – 100€
- 19/03/16 :
L'Univers des Fruits & Légumes – 60€
- 16/04/16 :
Plaisirs & intolérances alimentaires – 90€
- 04/06/16 :
Design Culinaire de l'entrée au dessert – 80€



*Des cuisines professionnelles adaptées à la formation
sont à votre disposition*

Informations & réservation :

Dimitri Descy 04.66.87.97.84
d.descy@sudformation.cci.fr

90 Allée Jacques Cartier
30320 Marguerittes

COURS DE CUISINE



Samedi 12 décembre 2015

**« Repas de fête à moins
de 10€ par personne »**

**Ecole Culinaire
Santé Tourisme**



« Repas de fête à moins de 10€ par personne »

Économique & Festif

Comment concilier produits de rêves et budget maîtrisé ?

Saumon, foie gras, morilles, noix de Saint Jacques, chocolat... Tout est possible dans un menu accessible à tous, il suffit de maîtriser les techniques. Venez les découvrir !

Votre chef ? Olivier Pichot

Agitateur Culinaire



Enrichi de ses 15 années d'expérience au service de la restauration étoilée (Trianon Palace, Tour d'Argent, le Fouquet's ...), conseiller et accompagnateur des professionnels de l'alimentation, de la restauration, de l'hôtellerie et de l'agro-alimentaire, Olivier Pichot animera votre atelier.

Originaire du Mans et tombé sous le charme du Sud de la France, c'est dans son restaurant le MORFAL'S qu'il a su être inventif et s'accorder à la saisonnalité des produits.

Aujourd'hui c'est avec la philosophie « la solution est dans l'assiette » et la lutte contre le gaspillage que le Chef va partager avec vous son savoir-faire !

**Samedi 12 décembre 2015
de 8h30 à 14h**

**Dans les locaux de l'École Culinaire Santé
Tourisme de la CCI de Nîmes:**

**90 Allée Jacques Cartier
30 320 MARGUERITES**

Au menu :

De l'amuse-bouche au dessert !

Cuillère de saumon mariné & sa crème fouettée aux œufs de truite et radis

Capuccino de Foie gras

Chutney de pommes et d'oignons aux épices de Noël

Saint Jacques grillées, pesto de Fèves et larme de Yuzu

Cigare de morilles

Mousse chocolat noir au Yuzu

Crèmeux Grand Marnier

**Les cours sont ouverts à 12 personnes
au tarif de 70€/personne**