



<p><u>Entrées froides & chaudes de Bretagne</u></p> <p>Blanc-manger d'huître</p> <p>Gravlax de saumon</p> <p>Huîtres chaudes et son sabayon</p> <p>Rémoulade de bulot au céleri et raifort</p>	<p><u>Spécial Poissons</u></p> <p>Habillage et levage de filets</p> <p>Recettes à base de poissons</p>	<p><u>Famille de soufflés salés & sucrés</u></p> <p>Soufflé au parmesan : en ramequin et dans une tomate</p> <p>Soufflé au fromage blanc salé au basilic</p> <p>Soufflé glacé aux fruits.</p>
<p>Vendredi 22 novembre 2019 – 60,00 €</p>	<p>Vendredi 13 décembre 2019 – 60,00€</p>	<p>Vendredi 07 février 2020 – 60,00 €</p>
<p><u>Snacking</u></p> <p><u>Réalisation de recettes de l'entrée au dessert dans le concept du prêt-à-manger :</u></p> <p>Gaspacho de petits pois à la menthe</p> <p>Tarte fine rilette de saumon</p> <p>Jus détox Aloe Vera</p> <p>Burger maison (pain+ garnitures)</p> <p>Riz au lait grand-mère, noix de Pécan et caramel beurre salé</p>	<p><u>Réaliser un menu asiatique</u></p> <p>Salade Thaïe</p> <p>Bo bun</p> <p>Canard laqué</p> <p>Salade de fruits Mojito</p>	
<p>Vendredi 13 mars 2020 – 60,00 €</p>	<p>Vendredi 10 avril 2020 – 60,00 €</p>	

Tous nos cours se déroulent de 9h30 à 15h00, au centre AFPA d'AURAY
Route de l'école, Kervalh en Brech, 56400 BRECH

Sur place, vous bénéficiez du matériel nécessaire à la réalisation des recettes et des conseils personnalisés de notre chef.