

# Programme des Ateliers culinaires

## Soirée d'automne

**Magret de Canard au miel et 4 épices**  
**Muffin à la citrouille**  
**Chips de courge**  
**Tiramisu à la crème de citrouille aux épices d'automne**

- Réaliser une gastrique
- Monter une crème chantilly

**Date** samedi 17 novembre 2018  
**Horaires** 8h30 - 12h30  
**Prix** 49 €/personne

## Magie de Noël

**Foie gras poêlé et son aumônière pomme - coing**  
**Dacquoise coco mangue passion**

- Réaliser une meringue italienne
- Réaliser une dacquoise

**Date** samedi 1<sup>er</sup> décembre 2018  
**Horaires** 8h30 - 12h30  
**Prix** 49 €/personne

## Au coin du feu

**Risotto de suprême de volaille aux morilles**  
**Galette des rois**

- Réaliser une pâte feuilletée
- Réaliser une frangipane

**Date** samedi 12 janvier 2019  
**Horaires** 8h30 - 12h30  
**Prix** 49 €/personne

## Histoire d'amour

**Filet mignon de veau aux morilles**  
**Purée aux éclats de châtaignes**  
**Tuiles à l'orange et crème diplomate**

- Maîtriser la cuisson du filet mignon
- Réaliser une vraie purée
- Réaliser une crème diplomate

**Date** samedi 9 février 2019  
**Horaires** 8h30 - 12h30  
**Prix** 49 €/personne

## Comme chez mamie

**Saumon à l'oseille - riz sauvage**  
**Cupcake chocolat et zestes d'orange**

- Lever un poisson
- Cuire un cupcake

**Date** samedi 9 mars 2019  
**Horaires** 8h30 - 12h30  
**Prix** 49 €/personne

## Joyeuses Pâques

**Pâté de Pâques à la forestière**  
**Tarte aux fraises gariguettes**

- Réaliser une pâte brisée
- Réaliser une pâte sablée

**Date** samedi 6 avril 2019  
**Horaires** 8h30 - 12h30  
**Prix** 49 €/personne

## Tapas entre amis

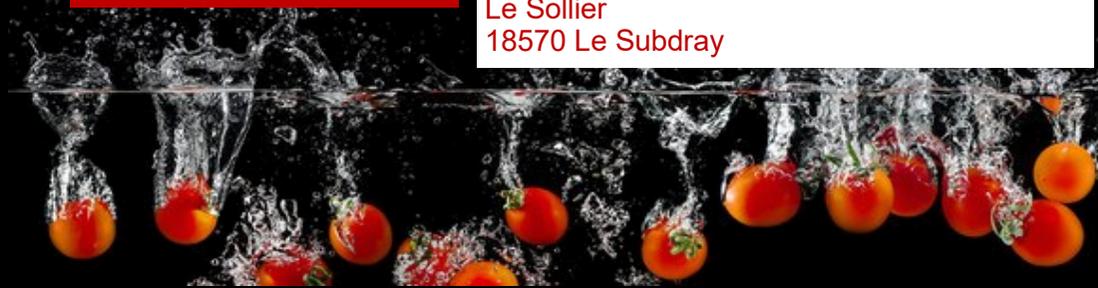
**Gambas au chorizo**  
**Bruschetta chèvre basilic et tomates séchées**  
**Verrines Guacamole et miettes de crabe**  
**Tortilla maison**  
**Tiramisu fruits rouges**

- Réaliser un biscuit cuillère

**Date** samedi 1<sup>er</sup> juin 2019  
**Horaires** 8h30 - 12h30  
**Prix** 49 €/personne

## Lieu de formation

Les ateliers culinaires se déroulent au  
**Lycée agricole de Bourges**  
Le Sollier  
18570 Le Subdray



## Nos engagements

- ✓ Des infrastructures d'accueil adaptées
- ✓ Des cours animés par des professeurs/professionnels
- ✓ Des thèmes variés
- ✓ Des travaux pratiques
- ✓ Des fiches recettes

## Inscription

Pour vous inscrire, c'est simple !

Retournez par courrier postal adressé au  
GRETA BERRY

- la fiche de pré-inscription complétée
- autant de chèque(s) que d'atelier(s) souhaité(s)

## GRETA BERRY

Site de Bourges  
1 avenue de Gionne  
18000 BOURGES  
02 48 20 45 94  
gretaberry@ac-orleans-tours.fr  
www.greta-berry.fr



## Ateliers Culinaires Saison 2018-2019