

Planning Mai

ATELIERS DE MADAME C GRENOBLE

MERCREDI 10 MAI de 14h à 16h
Atelier Tarte aux fraises - 55€/pers.
Lieu : Cowool, Grenoble

Lien vers le site pour réserver : www.agence-madamec.fr (réservation et paiement uniquement en ligne)

DESCRIPTION :

Bienvenue dans l'atelier de cuisine tarte aux fraises, une expérience gourmande qui vous apprendra à préparer une délicieuse tarte aux fraises de A à Z. ☐

☐ Vous apprendrez tout d'abord à préparer une pâte sablée maison en suivant les étapes pour obtenir une texture croustillante et fondante en bouche.

☐ Ensuite, vous découvrirez comment préparer la garniture à base de fraises fraîches, en apprenant à les couper en fines tranches et à les disposer de manière élégante sur la tarte.

☐ Vous apprendrez également à préparer une crème pâtissière onctueuse pour ajouter une touche de douceur à la tarte.

☐☐☐ L'atelier sera animé par notre chef qui vous guidera tout au long de la préparation de la tarte. Vous aurez également l'occasion de poser toutes vos questions et de bénéficier de conseils pratiques pour réussir votre tarte aux fraises à tous les coups.

☐ En fin d'atelier, vous pourrez déguster votre propre création et vous régaler avec cette tarte aux fraises délicieusement parfumée et décorée. Vous repartirez avec la recette complète et les compétences nécessaires pour refaire la tarte chez vous et épater vos amis et votre famille.



JEUDI 11 MAI de 18h à 20h
Atelier Cuisine Verte - 70€/pers.
Lieu : Cowool, Grenoble

Lien vers le site pour réserver : www.agence-madamec.fr (réservation et paiement uniquement en ligne)

DESCRIPTION :

Notre atelier de cuisine verte est une expérience culinaire passionnante qui vous apprendra à préparer des plats sains et savoureux à base de légumes et d'ingrédients verts ☐

☐ Vous découvrirez des recettes originales et créatives pour apporter de la couleur et de la fraîcheur à votre assiette.

☐ Vous commencerez par apprendre à choisir et à préparer les légumes verts, tels que les asperges, les courgettes, et les petits pois.

☐ Vous découvrirez également comment les associer avec des herbes aromatiques, des épices et d'autres ingrédients pour créer des plats savoureux et équilibrés.

☐☐☐ L'atelier sera animé par notre chef qui vous guidera dans la préparation de plats verts, sous plusieurs formes et textures .

□ Vous découvrirez également des techniques de cuisson innovantes pour préserver les nutriments et les saveurs des légumes.



SAMEDI 13 MAI de 15h à 18h
Atelier Cuisine sans Gluten - 75€/pers.
Lieu : Cowool, Grenoble

Lien vers le site pour réserver : www.agence-madamec.fr (réservation et paiement uniquement en ligne)

DESCRIPTION :

Bienvenue dans notre atelier culinaire dédié aux mets sans gluten ! Pendant cette expérience culinaire, vous apprendrez à préparer de délicieux plats sans gluten ! □

□ L'atelier de cuisine sans gluten est une expérience culinaire passionnante qui vous apprendra à préparer des plats délicieux et sains qui ne contiennent pas de gluten.

□ Vous découvrirez des recettes originales et créatives pour cuisiner des plats savoureux et équilibrés tout en évitant le gluten. Vous commencerez par apprendre à identifier les ingrédients contenant du gluten et comment les remplacer dans vos recettes préférées.

□ Vous découvrirez également des ingrédients sans gluten, tels que la farine de riz, la farine de sarrasin, la farine de maïs et les féculs de pomme de terre et de tapioca.

□□□ L'atelier sera animé par notre chef qui vous guidera dans la préparation de plusieurs plats et des desserts sans gluten.

□ Vous découvrirez également des techniques de cuisson innovantes pour préserver les saveurs et les textures des ingrédients sans gluten.

MERCREDI 24 MAI de 14h à 16h
Atelier Biscuits Chocolats Valrhona- 60€/pers.
Lieu : Cowool, Grenoble

Lien vers le site pour réserver : www.agence-madamec.fr (réservation et paiement uniquement en ligne)

DESCRIPTION :

L'atelier de cuisine sur les biscuits gourmands au chocolat Valrhona est une expérience culinaire qui vous apprendra à préparer des biscuits irrésistibles qui fondent dans la bouche □

□ Vous apprendrez à travailler avec le chocolat de qualité supérieure Valrhona pour créer des biscuits riches et intenses en saveurs.



□ Vous commencerez par préparer la pâte à biscuits, en mélangeant les ingrédients essentiels tels que la farine, le sucre et les œufs. Vous apprendrez ensuite à incorporer le chocolat Valrhona fondu à la pâte pour lui donner une texture et un goût exceptionnels.

□ Vous découvrirez également des astuces pour former des biscuits réguliers et joliment décorés.

□□□ L'atelier sera animé par notre chef pâtissier qui vous guidera tout au long de la préparation des biscuits. Vous pourrez poser toutes vos questions et bénéficier de conseils avisés pour réaliser des biscuits parfaits à chaque fois.

En fin d'atelier, vous pourrez déguster vos propres créations et vous régaler avec ces biscuits gourmands au chocolat Valrhona, accompagnés d'un café ou d'un thé.

□ Vous repartirez avec la recette complète et les compétences nécessaires pour réaliser ces biscuits



chez vous et émerveiller vos proches avec des gourmandises chocolatées de qualité supérieure.