



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



COURS AMATEURS DE L'ÉCOLE FAUCHON

CUISINE Pour adultes

Rejoignez cet atelier culinaire de 3h30, incluant 30 minutes de dégustation afin de savourer vos créations culinaires, ainsi que la remise de vos diplômes et d'un instant photo.

A la fin du cours, vous dégusterez la réalisation faite par le/la Chef/fe et vous repartirez avec votre création.

- Samedi 4 octobre, 10h–13h : Connaitre les secrets d'un bon jus
- Samedi 4 octobre, 16h–19h : Terrine & pâté
- Samedi 29 novembre, 10h–13h : Fauchon autour du monde – Japon
- Samedi 29 novembre, 16h–19h : Autour du gibier
- Samedi 13 décembre, 10h–13h00 : Menu de fêtes
- Samedi 13 décembre, 16h–19h : La ballotins de Foie gras
- Samedi 10 janvier, 10h–13h : Coquillages et crustacés
- Samedi 10 janvier, 16h–19h : Éveil déttox
- Samedi 7 mars, 10h–13h : Fauchon autour du monde – Mexique
- Samedi 7 mars, 16-19h : La pêche du jour : poisson et accompagnement de saison
- Samedi 21 mars, 10h–13h : Autour de l'agneau
- Samedi 21 mars, 16h–19h : Terrine et pâté
- Samedi 11 avril, 10h–13h : Autour du bœuf normand
- Samedi 11 avril, 16h–19h : Connaitre les secrets d'un bon jus
- Samedi 30 mai, 10h–13h : Cuisine végétale et gourmande
- Samedi 30 mai, 16h–19h : Techniques autour du poisson plat
- Samedi 6 juin, 10h–13h : Fauchon autour du monde – Méditerranée / French Riviera
- Samedi 6 juin, 16h–19h : Autour du veau
- Samedi 20 juin, 10h–13h : Barbecue – côte de bœuf et condiments
- Samedi 20 juin, 16h–19h : Fauchon autour du monde - Méditerranées - Mezze
- Samedi 4 juillet, 10h–13h : FAUCHON autour du monde - Méditerranée - Balade en Italie
- Samedi 4 juillet, 16h–19h30 : La table d'été : soupe froide, recettes fraîcheurs