



6 rue Brunet Leconte
38300 Bourgoin Jallieu

Nouveau Numéro : 04 74 19 23 66 / 06 31 69 96 03

Date	Horaire	Thème	Contenu et techniques abordées	Chef	Tarif
vendredi, juin 01, 2012	18H30-20H00	Foie gras spécial Fête des Mères !	Venez réaliser votre terrine de foie gras...Le déveinage, l'assaisonnement, la cuisson...Accompagner d'un chutney de fruits et d'une petite astuce pour réaliser une « chantilly » de foie gras...	Bertrand Tholin Bel Pierre (Côté Cuisine)	70 €
samedi, juin 02, 2012	9h30-11h30	Spécial enfants.. (6-11 ans)	Tarte aux fraises, tarte au citron meringuée...Deux jolies tartes toutes simple que Bertrand fera découvrir aux enfants...Attention gourmandises assurées!!	Bertrand Tholin (Côté Cuisine)	25 €
samedi, juin 02, 2012	13H30 – 15H30	Spécial enfants.. (6-11 ans)	Cours privé, spécial anniversaire !!	Bertrand Tholin (Côté Cuisine)	25 €
mercredi, juin 06, 2012	15h30-17h30	Spécial enfants.. (6-11 ans)	Cours privé, spécial anniversaire !!	Bertrand Tholin (Côté Cuisine)	25 €
jeudi, juin 07, 2012	18H30-20H30	Découverte de la pâtisserie...	Les Chefs de Côté Cuisine vous proposent un « pas à pas » sur les bases de la pâtisserie...Aujourd'hui découverte de la crème pâtissière, crème anglaise, pâte sablé, blanc en neige et caramel...Réalisation d'une tarte aux fraises et d'îles flottantes...A emporter chez vous !	Bertrand Tholin Bel Pierre (Côté Cuisine)	45 €
samedi, juin 09, 2012	13H30-16H00	Macarons !!!	Découverte des macarons. Techniques et astuces pour les réussir .	JP Plouchart (Boulangier pâtissier).	60 €
jeudi, juin 14, 2012	18H30-20H00	On mange tout cru...	Poissons, viandes, légumes et fruits servis en carpaccio et tartare... Avec ou sans cuisson, mariné ou avec une mousse légère, venez découvrir une façon originale de travailler vos produits...	Bel Pierre (Côté Saveurs la tour du pin)	45 €
Nouvelle séance!! vendredi, juin 15, 2012	19H00-21H30	Cours d'œnologie !! Les côtes du Rhône septentrionaux et méridionaux	Château neuf du Pape, Gigondas, St Joseph, Condrieu...Claire vous fait découvrir la Vallée du Rhône!!La typicité des cépages, la différence entre les deux Vallées du Rhône et leurs histoires...Dégustation de 6 vins rouges, avec la surprise d'un vin doux naturel...	Claire Maudoux (Œnologue)	35 €
samedi, juin 16, 2012	13H30 – 16H00	Spécial pâte à pain !	Venez découvrir l'univers du pain ! Pétrissage, façonnage... Le chef vous donne les trucs et astuces pour réussir vos pains, fougasses et tresses apéritives..	Roger Tholin (pâtisserie Tholin à Vaulx-Milieu)	45 €



6 rue Brunet Leconte
38300 Bourgoin Jallieu

Nouveau Numéro : 04 74 19 23 66 / 06 31 69 96 03

Date	Horaire	Thème	Contenu et techniques abordées	Chef	Tarif
<i>Nouvelle séance!!</i> vendredi, juin 22, 2012	18H30-20H00	Menu dégustation Léger, sain et repas sur place... !	Une séance placée sous le signe de la convivialité... Seul ou entre amis, venez découvrir et réaliser un menu complet autour de produits sains et diététiques... Au menu, Déclinaison de carottes, fine tartelette de légumes et crémeux petits pois, St Jacques snackée et tians de légumes...Les chefs de Côté Cuisine vous aideront à réaliser ce menu plein de légèreté, que les chefs vous serviront à table...	Bel Pierre Bertrand Tholin (Côté Cuisine)	65 €
samedi, juin 23, 2012	9h30-11h30	Spécial enfants.. (6-11 ans)	Les pancakes !! En version salé et sucré, Bertrand proposera aux enfants une version rigolote des pancakes!A refaire le dimanche matin en famille...	Bertrand Tholin (Côté Cuisine)	25
vendredi, juin 29, 2012	18H30-20H00	Spécial wok !	Les chefs de Côté cuisine vous proposent deux recettes en version wok...Le « Wok d'encornet aux légumes d'été et caviar d'aubergine », le « Wok d'ananas, caramel au gingembre et chantilly »...Dépaysement garanti !	Bel Pierre Bertrand Tholin (Côté Cuisine)	45 €
samedi, juin 30, 2012	13H30-16H00	Spécial pâtisserie sans gluten !	Confection d'une forêt noire... Génoise, mousse chocolat, chantilly, décor...Quelques biscuits secs et un moelleux au chocolat...Le chef vous présente ces recettes sans gluten !	JP Plouchart (Boulangier pâtissier).	55 €