



ESSOR Zone de Maignon – 16, route de Pitoys – 64600 ANGLET
VOUS PROPOSE Le **Samedi** (voir dates ci-dessous)

Réservation : inscription et règlement au secrétariat de l'UTLA (selon disponibilités)

TARIFS : 30€ par atelier

De grands Chefs, tels que Christophe Le Borgne, Maiténa Erguy, Christophe Grosjean, Richard Daulay... animent ces cours, et vous font participer à leurs ateliers culinaires.

SAMEDI 10H 15/09/2018	Les champignons de la cueillette à l'assiette (cèpes, girolles, lactaires, Trompettes de la mort...) suivant arrivage	Richard DAULAY
SAMEDI 15H 22/09/2018	La pâte à choux Le Paris Brest revisité	Maiténa ERGUY
SAMEDI 10H 29/09/2018	Cuisine du MAROC : Entrée, plat et dessert	Christophe LE BORGNE
SAMEDI 15H 06/10/2018	Fruits d'automne (figues violettes et vertes, pêches de vigne, coings à basse température)	Richard DAULAY
SAMEDI 15H 13/10/2018	Les pâtes levées	Maiténa ERGUY
SAMEDI 10H 20/10/2018	Le lapin à la royale (spécialité de R. Daulay)	Richard DAULAY
SAMEDI 10H 27/10/2018	Cocktail maison : du salé au sucré	Christophe LE BORGNE
SAMEDI 15H 10/11/2018	Centre de table en chocolat Bonbons de chocolat, calissons	Maiténa ERGUY
	ATTENTION CHANGEMENT DE DATE	
SAMEDI 10H 17/11/2018	Les premières coquilles St Jacques : techniques et préparation	Richard DAULAY
SAMEDI 10H 24/11/2018	Cuisiner avec le siphon : Sucré et salé	Christophe LE BORGNE
SAMEDI 15H 24/11/2018	La pâtisserie aux fruits exotiques : mangue, ananas....	Richard DAULAY
SAMEDI 10H 01/12/2018	Le foie gras, carpaccio de foie gras et foie frais	Richard DAULAY
SAMEDI 15H 01/12/2018	La bûche de Noël	Maiténa ERGUY
SAMEDI 15H 08/12/2018	Le chocolat comme à la maison, ganache, tuiles	Richard DAULAY
SAMEDI 10H 15/12/2018	Idées pour les Fêtes : Entrée, plat et dessert	Christophe LE BORGNE