

Cours de cuisine

Programmation 2010-2011



DEVENEZ UN
GRAND CHEF!

VOUS ÊTES
PASSIONNÉ
PAR LA
CUISINE et
vous DÉSIREZ
passer à
un niveau
supérieur?

Réussir ses
recettes à la
perfection peut
parfois être ardu
et complexe.
Suivez nos
cours* de cuisine
et recevoir ne
vous embêtera
plus jamais!

1. CUISINER À CRU | 5 octobre 2010 | 95\$ + taxes

Vous apprendrez quelques techniques pour apprêter à cru les viandes, les poissons, les fruits et les légumes. Vous découvrirez alors toutes les subtilités des meilleurs produits lorsque ceux-ci sont dans leurs plus simples appareils. Qui n'a pas salivé à la vue d'un céviché de pétoncles ou sur un tartare de thon?

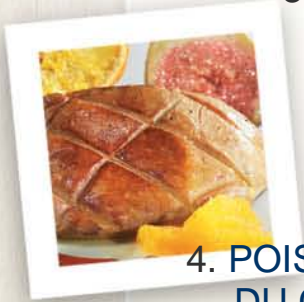


2. SAUCE, VINAIGRETTE | 26 octobre 2010 et 8 mars 2011 | 95\$ + taxes

Le secret est dans la sauce. Ce qui est ordinaire devient magnifique, lorsque la sauce est à point, bref beaucoup de chefs ont bâti leur réputation sur la pertinence de leur sauce. Nous vous apprendrons tous les trucs et astuces pour faire des vos sauces et vinaigrette des succès.

3. LE PRESTIGE DU FOIE GRAS | 9 novembre 2010 et 25 janvier 2011 | 125\$ + taxes

Le foie gras : met des grandes occasions, réservé à la royauté, accompagné de truffe et de sauternes, le paradis sur terre. Après cette séance le foie gras n'aura plus aucun secret pour vous et surtout jamais plus il ne vous intimidera....Qu'il soit poêlé, au torchon, en soupe ou pourquoi pas en dessert, vous saurez l'apprivoiser.



4. POISSONS, FRUITS DE MERS SELON LE CAPITAINE DU CAFÉ MASSAWIPPI | 23 novembre 2010 | 95\$ + taxes

Bien apprêter le poisson est un art. Apprenez différentes techniques de cuisson, de filetage et surtout apprenez à bien choisir vos poissons et fruits de mers.



5. BOUCHÉES, VERRINES, COCKTAIL-DINATOIRE DU TEMPS DES FÊTES | 7 décembre 2010 | 95\$ + taxes

Craquez pour le plaisir des tapas et l'élégance des verrines. Servir des petites portions demande donc non pas plus de temps ni un effort supplémentaire de minutie mais seulement des idées originales. Vous n'avez désormais plus aucune raison de demeurer devant votre fourneau pendant que vos invités festoient.



6. CUISINER POUR CUPIDON | 8 février 2011 | 95\$ + taxes

Tête-à-tête suave, dîner de charme, petits délices pour anniversaire intime, ou simple occasion de savourer le moment qui passe. Nous vous proposerons des idées de plats et de menus à cuisiner avec ou pour votre amoureux (se). Juste à temps pour célébrer la St-Valentin.



*Aussi disponibles en cours privés.

3050, Capelton, North Hatley QC J0B 2C0 T :: 819 842 4528 F :: 819 842 1338

www.cafemassawippi.com dtremblay@cafemassawippi.com



Programmation 2010-2011

PARTICULARITÉS

DURÉE DES COURS : 3 HEURES
LES MARDIS DE 18H00 À 21H00
LES PARTICIPANTS DOIVENT ÊTRE PRÉSENTS À 17H45
POUR QUE L'ACTIVITÉ AIE LIEU
IL FAUT UN MINIMUM DE 4 PERSONNES, MAXIMUM DE 8 PERSONNES
PAYABLE SUR RÉSERVATION
TRANSFÉRABLE
LES FICHES RECETTES CUISINÉES PENDANT LE COURS SERONT REMISES AUX PARTICIPANTS
LES PARTICIPANTS POURRONT REPARTIR AVEC LEUR PLATS CUISINÉS
CONSOMMATIONS SERVIES
PRISE SUR PLACE

• • •

INSCRIVEZ-VOUS À 6 COURS ET OBTENEZ LE COURS #10 GRATUITEMENT
INSCRIVEZ-VOUS À 10 COURS ET OBTENEZ UN CERTIFICAT CADEAU DE 150\$
FORMEZ UN GROUPE DE 8 PERSONNES ET OBTENEZ UN CERTIFICAT CADEAU DE 125\$

• • •

Vous aimeriez apprendre une technique en particulier ou simplement apprendre davantage sur la cuisine d'un autre pays **envoyez-nous vos suggestions**. Nous pouvons créer un cours sur mesure, en séance privée ou non, qui réponde à vos besoins et vos curiosités.

• • •

Certificats cadeaux disponibles

• • •

Tous les cours de la programmation 2010-2011 sont également disponibles pour des cours de groupes privés. Vous n'avez qu'à nous proposer une date (selon nos disponibilités) et nous tenterons de répondre à votre demande.

• • •

Le masculin est utilisé à des fins utiles.

7. LE LAPIN À TOUTES LES SAUCES



29 mars 2011 | 95\$ + taxes

(invité M. Ghislain Boisclair des LAPINS DE STANSTEAD - à confirmer)

Le lapin est une chair à découvrir, en sandwich, carpaccio, vol-au-vent, kebab, satay, etc... pourquoi ne pas oser le lapin?

Producteur, transformateur et distributeur, **Le Lapin de Stanstead™** est la seule entreprise au Québec à proposer des produits transformés qui sont 100% lapin - aucune autre viande ajoutée, pas de gluten, ni de nitrite.

Le Lapin de Stanstead™ offre des produits issus de lapins élevés dans le respect de l'animal, sans médication préventive, nourris de moulée 100% végétale à base de luzerne biologique. La viande de lapin est maigre, riche en protéines avec un goût tout en finesse.

Le Lapin de Stanstead™ propose une gamme de plats congelés prêt à manger à coût abordable. Au menu : cuissot confit, lapin en croûte, rôti de lapin farci, saucisses, rillettes et terrine. Au chapitre des produits frais : le lapin entier ou en morceaux, tournedos, cuissot et foie.

8. BBQ, MARINADE, ACCOMPAGNEMENTS, ETC

12 avril 2011 | 95\$ + taxes

Avec l'été et surtout les vacances qui approchent, le BBQ sera la pièce maîtresse des mois de juin, juillet et août. Faites rougir d'envie vos amis de piscine avec vos marinades et recettes inusitées cuisinées sur le grill.



9. DESSERTS GLACÉS, SORBETS, GLACES ET GRANITÉ | 26 avril 2011 | 95\$ + taxes

Les crèmes glacées, les sorbets, les desserts glacés et les granités plaisent à tous, surtout les enfants. Quelques idées et présentations farfelues pour remplir votre congélateur.

10. ACCORDS METS ET VINS | 17 mai 2011

95\$ + taxes par personne (SOMMELIER INVITÉ M. BRUNO SOUTIF - à confirmer)

Si vous voulez impressionner vos amis il faut trouver les bons vins pour accompagner les bons plats. Choisir les meilleurs fromages pour accompagner les meilleurs vins est une tâche ardue. Il suffit de suivre quelques règles et tous croiront que vous avez un diplôme de sommellerie en poche. Dégustation de vins, fromages et tapas, animée et dirigée par M. Bruno Soutif, sommelier et représentant pour l'agence La Céleste Levure.



NOUVEAUTÉ • NOUVEAUTÉ • NOUVEAUTÉ • NOUVEAUTÉ • NOUVEAUTÉ • NOUVEAUTÉ

Les Ateliers Ti-Chefs (8 à 12 ans)

Par des recettes simples et savoureuses, vos enfants découvriront le plaisir de cuisiner, de découvrir, de toucher et surtout de goûter de nouveaux produits.



Dates : 6, 13 et 20 novembre de 9 h à 12 h :: 90\$ + taxes

Dominic Tremblay, Chef propriétaire