

FLASH SPECIAL
ATELIERS CULINAIRES

Pour vous aider à préparer des fêtes gourmandes tout en privilégiant une alimentation saine et l'idée de faire soi-même, l'ASAVPA a sélectionné un programme complet d'ateliers de cuisine et vous fait bénéficier de 50 % de réduction sur le tarif public.

A vous de choisir votre date et de réserver au plus vite !

Viande à petit prix : le porc - Lundi 23 novembre à 18h au Lycée Hôtelier à Libourne
 Au menu : Civet de joue de porc, mousseline de céleri, café liégeois revisité
 En cuisine : Cuisiner la joue de porc, confectionner une mousseline de céleri, réaliser une gelée au café
 Durée : 4 heures. Tarif adhérents : 20 € (40 € pour les autres)

Cuisine italienne - Mercredi 25 novembre à 18h au Lycée Hôtelier de Talence
 Au programme : Raviolis piémontais au beurre de sauge, rizotto frutti di mare
 En cuisine : la pâte à nouille en raviolis, le rizotto
 Durée : 4 heures. Tarif adhérents : 25 € (50 € pour les autres)

Faire son pain et ses desserts - Samedi 28 novembre à 9h30 à St Denis de Pile
 Au programme : Atelier cuisine, dégustation et échanges de recettes
 En cuisine : Faire son pain, sa pâte à pizza, une tarte alsacienne et ses cannelés
 Durée : 4 heures. Tarif adhérents : 10 € (20 € pour les autres)

Cuisine santé avec une naturopathe - Samedi 5 décembre à 10h à St Quentin de B.
 Au programme : Consommer moins de protéines animales, connaître les protéines végétales complètes et les nouveaux aliments, notions d'énergétique appliquée à la cuisine, apprendre à bien mâcher pour bien assimiler.
 En cuisine : composition et dégustation d'un repas complet et équilibré
 Durée : 4 heures. Tarif adhérent : 15 € (30 € pour les autres)

Privilèges gascons avant Noël

Mardi 8 décembre ou mardi 22 décembre à 19h Quai des Saveurs à Bordeaux
 Au menu : Foie gras en crumble de pommes, Aiguillettes de canard à l'orange, œufs à la neige aux noix du Périgord
 En cuisine : parer et cuire des aiguillettes, réaliser une sauce sucrée salée, une pâte à crumble, une crème de foie gras
 Durée : 3 heures. Tarif adhérents : 27,50 € (55 € pour les autres)

Spécial foie gras - Lundi 14 décembre à 18 h au Lycée Hôtelier à Libourne
 Au menu : Foie gras sauté et marbré, velouté d'artichauts et foie gras, verrines de foie gras et pain d'épice
 En cuisine : Dénervier un foie gras, le rouler, réaliser un velouté d'artichauts, confectionner une verrine de foie gras
 Durée : 4 heures. Tarif adhérents : 32,50 € (65 € pour les autres)

Spécial Foie gras - Mercredi 16 décembre à 18 h au Lycée Hôtelier de Talence
 Au programme : Le foie gras dans tout ses états : terrine, torchon
 En cuisine : Préparer une terrine, réaliser un foie gras au torchon
 Durée : 4 heures. Tarif adhérents : 25 € (50 € pour les autres)

Attention : Le nombre de places est limité.

Réservation auprès de l'ASAVPA par mail ou par téléphone et validée à l'arrivée de votre chèque à l'ordre de l'ASAVPA et du montant total de la participation demandée.



Retrouvez-nous sur le web !
<http://asavpa33.canalblog.com>



Association des Salariés de l'Agriculture
 Chambre d'Agriculture
 17 Cours Xavier Arnoz
 33082 Bordeaux cedex
 Téléphone : 05.56.81.27.67
 Messagerie : asavpa33@free.fr
 Web : asavpa33.canalblog.com

Contact secrétariat :
 Flora LECLERC 05.56.81.27.67

Contact Présidente :
 Bernadette DUCLOS 06.72.74.35.58

Contact Animatrices :
 Sophie GALLAND 06.30.45.86.75
 Catherine GIRARD 06.72.74.35.56

Secrétariat fermé le mercredi