






OLIVES ET GOURMANDISES vous présente



Thème de l'atelier : Les Tartares 2
Notre chef invité: Caroline Bérubé, Chef Épica
Horaire : 2 Avril à 18h30
Frais d'inscription : **50\$ + tx**


Contenu de l'Atelier du chef :

-  Tartare de bœuf à la mexicaine (Guacamole, mangue et mayonnaise fumée)
-  Tartare de canard au foie gras, pistaches et figues
-  Tartare de thon à l'asiatique (tamari, sésame, concombres)
-  Tartare de saumon aux champignons et moutarde
-  Tartare de légumes

Il faut savoir que nos Ateliers des chefs sont en mouvement !

Merci de nous contacter pour obtenir les dernières informations concernant les nouveaux thèmes proposés, les horaires et les frais d'inscription relatifs à chacun de nos ateliers ainsi que pour procéder avec votre inscription.



10427, 1^{re} Avenue, Ville de Saint-Georges (Québec) G5Y 6X8  **418 221-1819**
www.olivesetgourmandises.com  info@olivesetgourmandises.com