

# Lou GACĒCANO

Avril 2019

Cours de cuisine - Epicerie fine - Traiteur sur mesure



Chef Cédric et Caroline vous proposent des prestations sur mesure

25 Av. Franklin Roosevelt à Nîmes

Email : [lou.gacecano@gmail.com](mailto:lou.gacecano@gmail.com)

Site : [www.lougacecano.com](http://www.lougacecano.com)

Tel 09 82 27 62 27

Horaires : Du Mardi au Samedi de 9H30 à 12H30 et de 15H à 19H



<p><b>Cours ouverts sous réserve d'un nombre de participants min.</b></p>	<p><b>Du 02/04 au 06/04</b></p>	<p><b>Du 09/04 au 13/04</b></p>	<p><b>Du 16/04 au 20/04</b></p>	<p><b>Du 23/04 au 27/04</b></p>
<p><u><b>Vos Rendez-vous culinaires :</b></u></p> <p>Ambiance conviviale à partager en famille, entre amis...</p>	<p><b><u>Samedi 30 Mars</u></b> <b><u>Soirée Atelier + Dégustation de 19H à 21H</u></b></p> <p><b>Soirée spéciale Burger, viande et/ou poisson, fromage fermier, cuisson du pain et assaisonnement...</b> <b>60 €</b></p>		<p><b><u>Menu de Pâques à emporter :</u></b></p> <p><b>Mise en bouche</b> <b>Méli mélo de légumes de saison, saumon fumé maison, vinaigrette à la mangue.</b> <b>Selle d'agneau farcie, pommes de terres confites à la graisse de foie gras.</b> <b>Biscuit aux amandes, crémeux aux chocolats</b> <b>29 € /Pers.</b></p>	
<p><u><b>Ateliers Cuisine</b></u> Jeudi et Samedi de 9 H à 11 H Déguster sur place : repas, verre de vin et café : 10 €</p>	<p>Hamburger du Chef, Pain maison, boeuf frais, cheddar, ketchup maison etc... 45 €</p>	<p>Ravioles de Langoustines et crème de foie gras 55 €</p>	<p>Tendron de Veau en 2 cuissons, asperges vertes et pousses d'épinards rôties 50 €</p>	<p>Filet de Maquereau laqué façon Japonaise, petits légumes croquants 45 €</p>
<p><u><b>Plats à emporter ! Tous les Vendredis</b></u> le Chef cuisine pour vous, produits frais et de saison (Min 3 jours avant)</p>	<p>Burger Maison du chef 12 € (la portion)</p>	<p>Ravioles de langoustines, Sauce crémeuse 15 € (la portion)</p>	<p>Duo de Veau, légumes de printemps 14€ (la portion)</p>	<p>Filet de maquereau mariné et ses petits légumes croquants 12 € (la portion)</p>
<p><u><b>Ateliers Pâtisserie</b></u> Jeudi et Samedi de 14H30 à 16H30</p>	<p>Déclinaison de Panna Cotta 40 €</p>	<p>St Honoré revisité 45 € (prévoir 3H)</p>	<p>Gâteau de Pâques 40 €</p>	<p>Tarte renversée aux agrumes 45 €</p>
<p><u><b>Ateliers Enfants</b></u> Mercredi de 14H30 à 16H30</p>	<p>Mini Wraps au blanc de poulet, sauce maison assaisonnement... 35 €</p>	<p>Macarons aux fraises Tagada 35 €</p>	<p>Oeufs de pâques Surprise 30 €</p>	<p>Cheesecake à la framboise 35 €</p>
<p>Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique</p>				