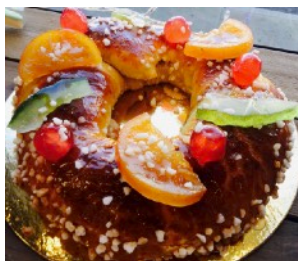


## Janvier 2018

**Commandez  
votre  
Galette des Rois  
faite par le Chef**



**Frangipane ou  
Couronne aux  
Fruits Confits  
« Lilamand »**



**Les cours  
du mois**



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 et précisions : APPLICATION MOBILE GRATUITE

Disponible sur  
**App Store**



DISPONIBLE SUR  
**Google play**



Cours ouverts sous réserve d'un nombre de participants min.	Du 03/01 au 06/01	Du 09/01 au 11/01	Du 23/01 au 27/01	Du 30/01 au 03/02
<p><b><u>Vos Rendez-vous culinaires :</u></b> Ambiance conviviale à partager Verre de vin et dessert offerts</p>	<p><b>Vendredi 26 Janvier</b> De 8H30 à 13 H Atelier et repas</p> <p>Départ du marché des Halles de Nîmes, retour en cuisine, réalisation d'une entrée et d'un plat 60 €</p>		<p><b>SAMEDI 27 Janvier</b> De 19 H à 21 H Atelier et repas</p> <p>Soirée autour de la Truffe Noire, plusieurs plats à découvrir... Vin compris</p> <p><b>129 € (pour 2 pers)</b></p>	
<p><b><u>Ateliers Cuisine</u></b> Jeudi et Samedi de 9 H à 11 H Déguster sur place : repas, verre de vin et café : 10 €</p>	<p>Veloutés de saison aux fumés maison (magret, filet mignon), plusieurs recettes 40 €</p>	<p>(Mardi et Jeudi) Médallions de volaille au foie gras, confits de légumes et polenta 50 €</p>	<p>Lotte cuisson basse température, légumes croquants et sauce au curry ancien 45 €</p>	<p>Wraps : de la pâte maison, a la garniture (sauce et fumés maison) 45 €</p>
<p><b><u>Commandez !</u></b> Tous les Vendredis le Chef cuisine pour vous, produits frais et de saison (Min 3 jours avant)</p>	<p>Votre galette maison : <b>Frangipane</b> 16,90 € <b>Couronne</b> 18,90 €</p>	<p>Galantine de volaille au foie gras et bâtonnet de polenta 15 €</p>	<p>Lotte en cassolette et petits légumes 14 €</p>	<p>Wraps du Chef au thon 14 € (3 pièces)</p>
<p><b><u>Ateliers Pâtisserie</u></b> Jeudi et Samedi de 14H30 à 16H30</p>	<p>Galette des rois des Grands Chefs, frangipane à la crème d'amande fève de Tonka 45 €</p>	<p>(jeudi uniquement) Tarte au thé vert, coeur caramel coulant 40 €</p>	<p>Forêt Noire à l'orange 45 €</p>	<p>Travail du Chocolat : tempéage, décoration, couverture 40 €</p>
<p><b><u>Ateliers Enfants</u></b> Mercredi de 14H30 à 16H30</p>	<p>Galette Rois et des Reines 35 €</p>	<p>Cup Cake aux milles couleurs 30 €</p>	<p>Cannelés traditionnels, crème chocolatée 35 €</p>	<p>La Traditionnelle Chandeleur (des crêpes de toutes les couleurs) 30 €</p>