

AUTRES PRESTATIONS DE SERVICES SUR PLACE OU A DOMICILE

Nous proposons également nos services comme : Chef à domicile, Cours privés en groupe pour les particuliers ou professionnels, mais aussi anniversaires, baptêmes, enterrements de vie, mariages, repas d'exceptions, etc...

INTERVENANT EXTERIEUR

Eve Laure a ouvert la boutique Wafu*Mi Sushis & Japonaiseries dans les halles de Nîmes en 2011. Féru de cuisine japonais et d'Asie, elle propose également des ateliers et stages de cuisine à thèmes, chez nous durant la période du 27/07 au 01/08, vous pourrez partager sa cuisine et sa passion...

PENSEZ AUX ABONNEMENTS

CARTES ABONNEMENT

ENFANTS

CUISINE OU
PÂTISSERIE

CUISINEZ -
DÉJEUNEZ

MENSUEL

2 cours = 45€

2 cours = 70€

2 cours = 45€

TRIMESTRIEL

4 cours = 85€

5 cours = 165€

4 cours = 85€

ANNUEL

10 cours = 200€

10 cours = 300€

10 cours = 200€

Comités d'entreprise :

Nous pouvons réaliser vos corbeilles cadeaux, incluant éventuellement des heures de cours.

Ne pas jeter sur la voie publique - Impression : Sémagram.fr



Côté Epicerie Fine

Produits de la Belle Iloise, Huiles de qualité (de la sésame toasté, cacahuète ou balsamique, au vinaigre de miel, fraise, mangue). Bières artisanales Nîmoise, épices de qualité (Piment de la Vera, mélange traqueur, fève de Tonka, 60 variétés), Coussins et Quenelles de Lyon, Calissons parfumés, Guimauves artisanales...

Produits et Matériels pour la Pâtisserie

Chocolat VALRHONA, poches à douilles, douilles inox, thermomètre, glucose, pâte praliné, poudre d'amande, beurre de cacao, feuille de gélatine, caissettes cup cake, film alimentaire pro...

BONS CADEAUX COURS DE CUISINE

N'hésitez pas à nous contacter

Lou Gacécano
25 avenue Franklin Roosevelt
30 000 Nîmes

lou.gacecano@gmail.com

www.lougacecano.com

 [lou.gacecano](https://www.facebook.com/lou.gacecano)

Lou
GACÉCANO
Cours de cuisine - Epicerie fine



Caroline et Cédric

vous accueillent
au 25, Avenue Franklin Roosevelt
à Nîmes.

de 9h00 à 12h30
et de 16h00 à 19h30

Fermé le Dimanche et Lundi après-midi

Tel : 09 82 27 62 27

Programme 2015 JUILLET / AOUT

	du 07/07 au 11/07	du 13/07 au 18/07	du 20/07 au 25/07	du 27/07 au 01/08	du 03/08 au 08/08	du 10/08 au 15/08	du 17/08 au 22/08	du 24/08 au 29/08
Cours de Cuisine Abonnement : sup. au delà de 40 € Lundi Mercredi 9h00 à Vendredi 11h00 Samedi	Crustacés en fonction de la Criée, cuisson, jus de carapaces, mousse... 45€	Cuisine Thaï : bouillon Thaï au poulet, wok de légumes au combawa et à la citronnelle 40€	Salades : Mélanges gagnants pour l'été, assaisonnement, salade de lentilles corail... 35€	Durant toute la semaine, le chef étant en prestation extérieure, Eve-Laure aura le plaisir de vous présenter sa cuisine dans la notre !! Pour plus de précisions :	Tomate : Crue ou cuite, plusieurs recettes simples et originales autour de ce "fruit" 35€	FERME	Pâtes fraîches avec les enfants; de la pâte aux tagliatelles (cours ouvert à tous) 30€	Sushi, maki et bouillon japonais réalisation simple et facile à reproduire à la maison 45€
Cours Cuisinez Déjeuné Lundi 12h30 Jeudi à Vendredi 13h30	Risotto à l'encre de seiche 35€ <i>(verre de vin + café)</i>	Sot l'y laisse laqué aux baies de Timut 35€ <i>(verre de vin + café)</i>	Taboulé façon Libanaise 30€ <i>(verre de vin + café)</i>		Tarte tomate cerise, tranche de serrano et basilic 30€ <i>(verre de vin + café)</i>	FERME	Salade fraîche aux lentilles corail 30€ <i>(verre de vin + café)</i>	Wok de légumes d'été, poisson du marché 35€ <i>(verre de vin + café)</i>
Cours de Pâtisserie Jeudi 14h30 Vendredi à Samedi 16h30	Panna cotta chocolat blanc, fruits de saison 40€	Tarte citron meringuée au sichuan vert 40€	Entremet à la fraise, crème diplomate à la rose, glaçage miroir 45€	Contactez directement Eve Laure au 06 64 82 19 77	Macarons au thé vert et framboises fraîches 40€	FERME	Le traditionnel St Honoré et sa crème Chibouste 45€	Coulant chocolat noir : classique, cuisson inversée, crème anglaise au sucre Muscovado 40€
Cours pour les enfants Mercredi 14h30 à 16h30	Mini tartelette aux pralines roses 25€	Moelleux choco, crème anglaise au sucre noir 30€	Macarons parfumés aux fraises tagada 30€		Millefeuille de pancakes, crème de banane flambée 30€	FERME	Muffins aux bonbons 25€	Mini éclair aux fruits frais 30€
Vos rdv culinaires de Juillet & Aout En soirée repas sur place de 19h00 à 21h00 Pour plus de renseignements nous contacter	Jeudi 09 Soirée mauricienne Cari de crevettes, rougail de tomate, banane flambée au sucre Mauricien 45€	Vendredi 17 Soirée thaï Bouillon Thaï au poulet, Salade de fruits au combawa 45€	Jeudi 23 Soirée libanaise Samaké Harra (poisson épicé), falafel et cocktail Arak 45€	Samedi 08 Soirée tatin Tatin de tomates cerise, copeaux de parmesan Tartin en rosace de pommes 40€	FERME	Vendredi 21 Soirée dégustation de vins "La plancha" se partage la soirée avec des vins locaux 55 €	Vendredi 28 Soirée asiatique Tempuras de légumes et poissons Beignets de fruits, crème au thé vert 45€	