

# Lou GACĒCANO

Mars 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



<b>Cours ouverts sous réserve d'un nombre de participants min.</b>	<b>Du 05/03 au 09/03</b>	<b>Du 12/03 au 16/03</b>	<b>Du 19/03 au 23/03</b>	<b>Du 26/03 au 30/03</b>
<p><b><u>Vos Rendez-vous culinaires :</u></b></p> <p>Ambiance conviviale à partager en famille, entre amis...</p>	<p><b><u>Soirée Samedi 16 Mars De 19 H à 21 H Atelier et repas</u></b></p> <p><b>Suchis Makis salés et sucrés, cuisson du riz, montage facile...</b></p> <p><b>65 € (Verre de vin compris)</b></p>		<p><b><u>Samedi 30 Mars De 8H30 H à 11H30 Halles+Atelier</u></b></p> <p><b>RDV 8H30 aux Halles de Nîmes, achats aux côtés du Chef, retour en cuisine, réalisation autour d'un plat</b></p> <p><b>60 €</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>Sushis et Makis dans tous leurs états, cuisson du riz, montage facile 50 €</p>	<p>Couscous d'Agneau et ses légumes du marché (3H de cours) 55 €</p>	<p>Artichaut farcie à l'Italienne, fromage Pécorino 40 €</p>	<p><b>(Sauf le samedi)</b> Encornet du Chef, farce au chorizo et son risotto 45 €</p>
<p><b><u>Plats à emporter ! Tous les Vendredis</u></b> Le Chef cuisine pour vous, produits frais et de saison (Min 3 jours avant)</p>	<p>Sushis et Makis (15 pièces) 18 €</p>	<p>Couscous du Chef 12 € (la portion)</p>	<p>Duo d'artichaut farcie au fromage Pécorino 11 € (la portion)</p>	<p>Encornet farcis au chorizo et son risotto 12 € (la portion)</p>
<p><b><u>Ateliers Pâtisserie</u></b> Jeudi et Samedi de 14H30 à 16H30</p>	<p>Macarons au thé vert 45 €</p>	<p>Tatin de mangue au citron vert, coulis fruit de la passion 45 €</p>	<p>Tiramisu à la châtaigne et mascarpone 40 €</p>	<p>Crème brûlée à la pistache et framboises fraîches 45 €</p>
<p><b><u>Ateliers Enfants</u></b> Mercredi de 14H30 à 16H30</p>	<p><b>Cours Parent/Enfant</b> Gâteau Arc-en-ciel 35 € <b>(+25 € accompagnant)</b></p>	<p>Beignets aux pommes et chocolat 30 €</p>	<p>Ravioles de jambon de pays, chèvre frais et Pesto Maison 35 €</p>	<p>Verrine de pommes caramélisées, mousse mascarpone, crumble de spéculos 35 €</p>