

Les cours de cuisine ont pour but de vous permettre d'approfondir vos connaissances culinaires. Tous sont conçus et adaptés pour tous les niveaux. Le but est de vous donner les outils (tours de main, astuces,...) qui vont vous permettre d'interpréter correctement n'importe quelle 'recette'.

Pour la cuisine :

Récupérer, faire un jus, une sauce, une soupe, bref, exploiter au maximum le produit.

Pour la pâtisserie :

Recette de bases, tours de main, astuces, différentes utilisations de ces mêmes recettes, variantes et dérivés.

Pour les cours cuisinez déjeunez :

Venez faire votre déjeuner, cuisine rapide et déjeunez sur place.

NOUVEAUTÉS

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€

Et toujours bien entendu vous cours en soirée, et le marathon culinaire.

(cours de cuisine sur la journée entière)

AUTRES PRESTATIONS DE SERVICES

Nous proposons également nos services comme : Chef à domicile, Cours privé en groupe pour les particuliers et les professionnels, mais aussi anniversaire, baptêmes, enterrement de vie, mariages, etc...

BONS CADEAUX

De plus, toute l'année et pour le plaisir d'offrir, des **bons Cadeaux Cours de cuisine** sont à la vente !!!

N'hésitez pas à nous contactez

Uniquement sur réservation



Nouveauté

Arrivée de vieux millésimes !!!

Côté Epicerie Fine

Huiles de qualité (de la noix, au sésame toasté ou Balsamique, vinaigre dattes aigres doux, framboise...)

Bières artisanales Nîmoises, fruits et légumes secs, sardine Belle-Iloise, produits asiatiques, Fleur du soleil, loukoums, épices de qualité (60 variétés), Jus de raisin, produits à la châtaigne artisanal, miel artisanal, coussins de Lyon, guimauve artisanalle, nonnette au miel...

Produits et matériel pour la pâtisserie :

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

Lou Gacécano

25 avenue Franklin Roosevelt

30 000 Nîmes

09 82 27 62 27

lou.gacecano@gmail.com

www.lougacecano.com

 lou.gacecano

Lou GACÉCANO

Cours de cuisine - Epicerie fine



Caroline et Cédric

vous accueillent
au 25, Avenue Franklin Roosevelt
à Nîmes.

du Mardi au Samedi
de 9h30 à 12h30
et de 15h00 à 19h00

Fermé le Dimanche et le Lundi après-midi

Tel : 09 82 27 62 27

lou.gacecano@gmail.com

www.lougacecano.com

 lou.gacecano

Programme
SEPT. / OCT. 2014

	du 01/09 au 06/09	du 08/09 au 13/09	du 15/09 au 20/09	du 22/09 au 27/09	du 29/09 au 04/10	du 06/10 au 11/10	du 13/10 au 18/10	du 20/10 au 25/10	du 27/10 au 01/11
<p><i>Cours de Cuisine</i></p> <p>Lundi, mercredi, vendredi et samedi : de 9h00 à 11h00</p>	Yakitori : l'art des brochettes Japonaises 40€	Caille aux raisins, légumes racine 40€	Coquillages retour du marché 40€	Rôti d'agneau, jus au four, pommes boulangères 40€	Poisson ouvert en portefeuille, jus corsé à l'anis vert 40€	Pâtes fraîches de la réalisation à la décoration 35€	Le canard : cuisses confites et filet cuit à l'os 45€	Comment ouvrir et cuisiner les huîtres 40€	Terrine de gibier à plumes prise dans son jus 40€
<p><i>Cours Cuisinez Déjeunez</i></p> <p>Lundi, jeudi et vendredi : de 12h30 à 13h30</p>	Wok de poisson, légumes croquants 25€	Cube de seiche façon plancha 25€	Risotto aux fruits de mer 25€	Râgout de lentilles corail à l'indienne 20€	Tarte fine façon pissaladière 25€	Tagliatelles maison, légumes croquants 25€	Escalopes de volaille, mélange saté 20€	Bouillon Thaï aux crevettes et lait de coco 25€	Velouté de pois cassés, crème de gingembre 20€
<p><i>Cours de Pâtisserie</i></p> <p>Jeudi, vendredi et samedi : de 15h00 à 17h00</p>	Coulant au chocolat noir, fève de tonka 35€	Cakes aux fruits confits punchés au rhum 40€	Tiramisu en verrine, biscuit cuillère maison 35€	Tartelette au chocolat, caramel coulant 35€	Pâte à choux, crème pâtissière et caramel 35€	Macarons : de la coque à la garniture, vous saurez tout 35€	Réalisation du nougat 40€	Travail du chocolat : tempérage et décoration 40€	Pain d'épices maison 35€
<p><i>Cours pour les enfants</i></p> <p>Mercredi : de 15h00 à 17h00</p>	Muffins aux bonbons 25€	Gâteau roulé décoré 30€	Samossa au chocolat noir 25€	Tarte tatin aux pralines roses 25€	Brownies maison 30€	Panna Cotta au chocolat blanc, coulis de fruits 30€	Guimauve maison enrobée de chocolat 30€	Cupcakes crème au mascarpone colorés 30€	Tartelettes choco banane 30€
<p><i>Vos rdv culinaires de Septembre & Octobre</i></p> <p>Repas sur place. Pour plus de renseignements nous contactez</p>	Vendredi 05 19h à 21h Wok de poisson, coulant chocolat noir 45€	Jeudi 11 19h à 21h Seiche à la plancha, muffins maison 40€	Samedi 20 19h à 21h Risotto aux fruits de mer, brownies aux fruits secs 40€	Jeudi 25 19h à 21h Râgout de lentilles corail, gambas poêlées, tarte tatin 40€	Vendredi 03 19h à 21h Tarte fine façon pissaladière, tartelette au chocolat 45€	Samedi 11 19h à 21h Tagliatelles et pesto maison, filet de rouget panna cotta 45€	Vendredi 17 Marathon culinaire Rdv 8h30 aux Halles de Nîmes 80€ + produits	Jeudi 23 19h à 21h Bouillon Thaï aux crevettes et lait de coco, tuiles aux amandes et sorbet minute 40€	Vendredi 31 19h à 21h Velouté de pois cassés, beignets au chocolat 40€