

Québec Cours de cuisine pour tous Programme de cours hiver / printemps 2010

Cours Dates des cours Heure Durée Prix

Série découverte (cours démonstration)

Les classiques et tendances

Barbecue	Mercredi 28 avril	18h00	3h	80\$
Barbecue	Samedi 12 juin	13h30	3h	80\$
Barbecue	Dimanche 20 juin	10h00	3h	80\$
Barbecue 2	Mercredi 9 juin	18h00	3h	80\$
Barbecue 2	Dimanche 20 juin	13h30	3h	80\$
Bouchées apéritives	Vendredi 3 janvier	13h30	3h	80\$
Canapés et hors d'œuvres d'été	Vendredi 11 juin	13h30	3h	80\$
Cuisine express	Vendredi 29 janvier	13h30	3h	80\$
Cuisine séduction	Samedi 13 février	13h30	3h	80\$
Cuisine santé	Vendredi 30 avril	13h30	3h	80\$
Menu asiatique sur le grill	Vendredi 25 juin	13h30	3h	80\$
Rôtis	Mercredi 10 février	18h00	3h	80\$
Tartares et carpaccios	Samedi 22 mai	9h30	3h	80\$
Verrines salées, sucrées	Samedi 27 mars	13h30	3h	80\$

La cuisine internationale

Cuisine fusion	Mercredi 17 février	18h00	3h	80\$
Cuisine méditerranéenne	Samedi 1 mai	13h30	3h	80\$
Cuisine mexicaine	Mercredi 12 mai	18h00	3h	80\$
Soupes asiatiques	Mercredi 3 février	18h00	3h	80\$
Tajines	Samedi 20 février	13h30	3h	80\$
Tapas	Samedi 5 juin	9h30	3h	80\$

Cours pratique (démonstration + pratique)

Techniques de base

Cuisson des viandes et volailles	Mercredi 7 avril	9h30	6h	185\$
Fines sauces	Mercredis 21 avril et 28 avril	18h00	6h	185\$
Les indispensables (Fonds, sauces et potages)	Samedi 13 et dimanche 14 mars	9h30	9h	195\$
Les indispensables (Fonds, sauces et potages)	Samedi 8 et dimanche 9 mai	9h30	9h	195\$

Les classiques et cuisine internationale

Cuisine française	Mercredis 5 et 12 mai	18h00	6h	185\$
Cuisine sichuanaise	Samedi 24 avril	9h30	6h	185\$
Cuisine thaïlandaise	Samedi 30 janvier	9h30	6h	185\$
Cuisine thaïlandaise	Mercredis 2 et 9 juin	18h00	6h	185\$
Cuisine au wok	Samedi 27 mars	9h30	6h	185\$
Cuisine au wok	Mercredis 19 et 26 mai	18h00	6h	185\$
Indes et ces épices	Mercredis 27 janvier et 3 février	18h00	6h	185\$
Indes et ces épices	Mercredis 7 et 14 avril	18h00	6h	185\$
Pastas et sauces italiennes	Samedi 20 mars	9h30	6h	185\$
Poissons à la perfection	Mercredis 14 et 21 avril	18h00	6h	185\$
Poissons à la perfection	Samedi 1 ^{er} mai	9h30	6h	185\$
Menu pour recevoir	Samedi 13 février	9h30	6h	185\$
Sushi	Samedi 20 février	9h30	6h	185\$
Sushi 2	Samedi 17 avril	9h30	6h	185\$

Vins

Mets et vins d'Italie	Mercredi 26 mai	18h00	3h	145\$
-----------------------	-----------------	-------	----	-------

Cours pour enfants (pratique)

À table les enfants	Mercredi le 3 mars	13h30	1.5h	.45\$
Ados aux fourneaux (Journée de relâche) Sushi	Mardi 2 mars	9h30	6h	185\$
Petits Cuistots Italie	Samedi 27 février	9h30	3h	105\$

Desserts, boulangerie, décoration et étiquette

Boulangerie	Samedi 6 février	9h30	6h	225\$
Chocolat	Samedi 15 mai	9h30	6h	185\$
Décoration des plats	Samedi 17 avril	13h30	3h	80\$
Étiquette à table	Mercredi 24 mars	18h00	3h	105\$
Folie des macarons	Samedi 13 février	9h30	3h	105\$
Pâtisseries et desserts	Mercredis 10 et 17 mars	18h00	6h	185\$



Camps de cuisine de l'Académie Culinaire 2010

Nos camps débutent la semaine du lundi 5 juillet 2010

Savoir cuisiner, un cadeau pour la vie. Réservez votre place dès maintenant!

Réservez à Québec dès maintenant academieculinare.com

Académie Culinaire de Québec La Baie Place Laurier 2740, boul. Laurier, Québec QC 1877 393-8111