

Chef Lyon

Cours de cuisine participatif



● Cuisinons un repas Lyonnais ensemble

120,00 € / par personne

Dans la tradition des « Mères Lyonnaises ». **Durée prévue : 3h30.** La formule est composée de l'entrée, du plat, et du dessert avec boissons. Cette prestation comporte une découpe de volaille, sa cuisson ainsi que la préparation intégrale de l'entrée et du dessert. Le repas sera ensuite partagé au restaurant accompagné de vin ou de boisson soft.

In the tradition of the "Mères Lyonnaises". **Cooking class: 3h30.** The formula is composed of the starter, the main course, and the dessert with drinks. This service includes a cut of poultry, its cooking as well as the complete preparation of the starter and the dessert. The meal will then be shared in the restaurant accompanied by wine or soft drink.

Exemple de menu proposé :

- Gougère au fromage et cervelle de canut
- Poulet au vinaigre, échalotes et crème
- Tarte aux pralines roses

● Visite des traboules ou du marché

155,00 € / par personne

Cours de cuisine suivi du repas. **Durée prévue : entre 4 et 5 heures.** Avant le cours de cuisine, nous vous proposons une visite du marché Saint-Antoine pour finaliser les courses ou bien la visite des traboules. Le repas réalisé pendant ce cours sera composé d'une entrée, d'un plat, et d'un dessert « cuisine du marché », le tout agrémenté de vin locaux.

Cooking lesson followed by lunch. **Cooking class: between 4 and 5 hours.** Before the cooking class, we suggest a visit to the Saint-Antoine market to finalize the shopping or a visit to the traboules. The meal made during this course will consist of a starter, a main course, and a "market cuisine" dessert, all accompanied by local wine.

● Pâtissons notre Tarte aux pralines roses

65,00 € / par personne

Tarte aux pralines roses. Durée prévue : 2h00. Apprenez à faire le fameux gâteau traditionnel lyonnais avec un chef pâtissier. vous apprendrez les astuces des pros pour ce cours de pâtisserie d'environ 2h00. Après le cours pratique vous repartirez avec votre belle boîte pâtissière comme si vous sortiez d'une Pâtisserie chic.

Lyonnais Pink Praline tart. Pastry lesson: 2 hours. Learn how to make the famous traditional Lyonnais cake with a pastry chef. you will learn the tricks of the pros for this pastry course of about 2 hours. After the practical lesson, you will leave with your beautiful pastry box as if you had just left a chic pastry shop.

● Atelier Pâtisserie

90,00 € / par personne

Tours de mains sucrés. Durée prévue : 2h30. un chef pâtissier formé dans de grandes maisons vous attend dans une atmosphère amicale et détendue pour un cours de pâtisserie d'environ 2h30. Apprenez à faire des gâteaux traditionnels ou modernes français comme ceux des Pâtissiers. Ces cours conçus pour les amateurs de pâtisserie sont avant tout un moyen de s'amuser tout en apprenant les astuces des pros et en dégustant un verre de vin, une tasse de thé ou un café. Après le cours pratique vous repartirez avec votre belle boîte pâtissière comme si vous sortiez d'une Pâtisserie chic.

Sweet tricks. Pastry class: 2h30. a pastry chef trained in large houses awaits you in a friendly and relaxed atmosphere for a pastry lesson lasting around 2h30. Learn how to make traditional or modern French cakes like those of the Pâtissiers. These courses designed for pastry lovers are above all a way to have fun while learning the tricks of the pros and enjoying a glass of wine, a cup of tea or a coffee. After the practical lesson, you will leave with your beautiful pastry box as if you had just left a chic pastry shop.

● Un plat et repas ensemble sur réservation

45,00 € / par personne groupe de 5 personnes minimum

Durée prévue : de 10:30 à 13:30 (1h d'atelier + 2h de repas). Venez passer un moment convivial en équipe, pour découvrir une recette, originale ou classique, à réaliser ensemble. Après l'atelier cuisine votre plat vous sera servi accompagné d'une entrée et d'un dessert du restaurant. Ce cours de cuisine vise à passer un moment agréable, en groupe avant de retourner à vos occupations quotidiennes.

Expected duration: from 10:30 a.m. to 1:30 p.m. (1 hour of workshop + 2 hours of meal). Come and have a friendly time as a team, to discover a recipe, original or classic, to make together. After the cooking workshop, your dish will be served to you with a starter and a dessert from the restaurant. This cooking class aims to have a pleasant time in a group before returning to your daily activities. **group of 5 to 10 people**