




# PROGRAMME avril-mai 2011

	Thème	menu	contenu	Form	Lieu	prix €
mardi 12-13 Avril 11h30-15h30	Sushi pour "garden party" Atelier de fabrication pour l'événement de charité 	Oshi-sushi, Temari-sushi	Préparation du riz pour finger food, Assortiment des toppings. Dressage du buffet sushi variés ( Temari, Maki, Oshi ) 	BM	sCM	0 Charité
Mercrdi 13 avril 18h00-21h00	<b>SAKURA, FOOD FOREVER</b>  13 AVRIL 2011 à 18h AU PETIT PALAIS	<b>« SAKURA, Food Forever »</b> Spectacle de Charité 9 chefs français, 9 ingrédients japonais		OCI	sCM	100
Lundi 18 Avril 18h30-21h30	Canard (mijoté) aux 2 légumes et 2 sauces 	Canard Teri-ni, Salade de wakame, Tofu frit et Concombre	Sauce Teri pour canard et poireau, Découpe et cuisson des légumes verts 	BM	sCM	90
Lundi 25 Avril 10h30-13h30	Tempura ( friture ) 	Gambas, légumes et poissons Frits	Pate de beignet, découpe des ingrédients, Sauce de tempura, Contrôle de la température d'huile	BM	sCM	90
Lundi 2 Mai 18h30-21h30	Sardine (crue frit ) 	Sardines frites: enroulées au chiso, Sardines crues enroulées au ciboulette	Confection de sardine enroulée, Contrôle de la température d'huile 	BM	sCM	90
Jeudi 5, Vendredi 6, Samedi 7 Mai 18h00-20h	Bento " la Fête des fleurs" Assortiments de mets Japonais et Thaïlandais 	Boîte individuelle de Maki avec des spécialités Thaïlandais	Préparation du finger food asiatique, 	HT	Lille	50 Charité
samedi 7 Mai 10h30-13h30	Sushi et Sashimi 	Sushi, Katsura-muki	Assaisonnement du riz, Fabrication de sushi sous toutes les formes Découpe du poisson pour le sashimi et sushi, Accompagnement: légume Daikon (Nabe blanc) Connaissance du miso et bouillon-dashi. 	HT	Lille	100 Charité

	Thème	menu	contenu	Form ateur	Lieu	prix €
<b>Lundi 9 Mai</b> 18h30-21h30	Sushi et Sashimi 		Découpe du thon pour Nigiri et Maki, Fabrication de sushi Nigiri et Maki, Confection de soupe miso 	BM	sCM	90
<b>Lundi 16 Mai</b> 18h30-21h30	Chawan mushi (vapeur), Bœuf Shabu-shabu 	Shabu shabu, Verrines chaudes de crevettes à la crème d'œuf,	Préparation de bouillon et sauce Shabushabu , Préparation de la crème d'œuf, Contrôle de la puissance de vapeur, 	BM	sCM	90
<b>Lundi 23 Mai</b> 18h30-21h30	Plancha de saumon, Salade de légumes du l'été à la sauce sésame 		Plancha de Saumon mariné dans la sauce Yuan (Mirin et Sake), découpe et assaisonnement de légume, Sauce au purée de sésame 	BM	sCM	90
<b>Samedi</b> 10h30-14h00	Chirashi Sushi 		Assaisonnement du riz, Confection des assortiment de chirashi sushi (poissons, omelette, herbes, algues) 	BM	sCM	90
<b>Lundi 30 Mai</b> 18h30-21h30	Sukiyaki et Saumon à la sauce vinaigré 		Cour bouillon Sukiyaki ( saké, shoyu, sucre, mirin, dashi),Decoupe et Dressage de légumes, Sauce vinaigré 	BM	sCM	90

#### FORMATEURS

OCI	ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL
BM	BIN MUTO
HT	HISAYUKI TAKEUCHI

#### LIEUX

PETIT PALAIS  
STUDIO CULINARY MESSENGERS  
LILLE

P.Palais	5, AVENUE DUTUIT 75008 PARIS
sCM	3, RUE TERNAUX 75011 PARIS
Lille	

## COUPON À RETOURNER

NOM,	PRÉNOM		
SOCIÉTÉ			
ADRESSE			
TÉL	TÉL MOBILE		
E-MAIL			
COURS SOUHAITÉ			
	DATE	HORAIRES	

Je vous fais parvenir ci-joint un chèque de ..... € (Non remboursé en cas d'annulation moins de 3 jours).

À l'ordre de **Carrefour de l'Art de Vivere**, Adresse: **3 rue Ternaux 75011 Paris**  
Tél. 06 10 24 06 53 / E-mail: [culinary.messengers@gmail.com](mailto:culinary.messengers@gmail.com)