

# 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 topings. Dressage du buffet sushi variés ( Temari, Maki, Oshi )	BM	sCM	0 Charité	
Mercrdi 13 avril 18h00-21h00		<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 vertes	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 Thaillandais	Boite individuelle de Maki avec des spécialités Thailandeais	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	Formateur	Lieu	prix €	
Lundi 9 Mai 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
Lundi 16 Mai 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
Lundi 23 Mai 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
Samedi 10h30-14h00	Chirashi Sushi 		Assaisonnement du riz, Confection des assortiment de chirashi sushi (poissons, omelette, herbes, algues) 	BM	sCM	90
Lundi 30 Mai 18h30-21h30	Sukiyaki et Saumon à la sauce vinaigré 		Cour bouillon Sukiyaki ( saké, shoyu, sucre, mirin, dashi), Decoupe et Dressage de légumes, Sauce vinaigé 	BM	sCM	90

#### FORMATEURS

OCI	ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL
BM	BIN MUTO
HT	HISAYUKI TAKEUCHI

#### LIEUX

PETIT PALAIS	P.Palais	5, AVENUE DUTUIT 75008 PARIS
STUDIO CULINARY MESSENGERS	sCM	3, RUE TERNAUX 75011 PARIS
LILLE	Lille	

## COUPON À RETOURNER

NOM,		PRÉNOM	
SOCIÉTÉ			
ADRESSE			
TÉL		TEL MOBILE	
E-MAIL			
COURS SOUHAUTÉ			
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 Vivre**, Adresse: **3 rue Ternaux 75011 Paris**  
Tél. 06 10 24 06 53 / E-mail: culinary.messengers@gmail.com