

ON S'AMUSE EN GOURMANDISES

FABRIQUER SES BONBONS



Mercredi 11 janvier de 10h à 12h
Mercredi 18 janvier de 10h à 12h
Mercredi 8 février de 10h à 12h
Mercredi 15 février de 10h à 12h

15€

LES VIEINOISERIE MAISON

Rien de tel qu'un bon petit déjeuner avec ses propres viennoiseries, venez apprendre à réaliser croissants, pains au chocolat et pains au raisin.



Jeudi 12 janvier de 10h à 13h
Jeudi 19 janvier de 14h à 17h
Jeudi 26 janvier de 14h à 17h
Jeudi 2 février de 15h à 18h

55€

Les Ateliers sur mesure :

Découvrez une expérience unique et originale ! **Enterrement de vie de jeune fille, cours entre amis ou en famille, goûter d'anniversaire, atelier avec vos collaborateurs...** Nous organisons des cours «sur mesure», à partir de 6 personnes ! N'hésitez pas à nous contacter !



Comment se déroulent les Ateliers de cuisine ?

Par groupe de 8 à 12, notre Chef vous fait partager sa passion de la cuisine et vous dévoile ses trucs et astuces. Chaque Atelier comprend l'organisation, la préparation des ingrédients, la réalisation de la recette et le rangement. A l'issue de l'Atelier, vous dégustez ou emportez vos réalisations. Matériel, tablier et ingrédients vous sont fournis.

POUR RÉSERVER :

- adressez-vous à l'accueil de votre magasin de Lille
- ou appelez le 03 20 10 01 83
- ou envoyez un message à atelierdecuisine@alicedelice.com en précisant la date et l'atelier choisi.

Votre inscription est validée à réception de votre règlement qui doit nous parvenir au maximum 10 jours avant la date de l'Atelier.

L'ESPRIT D'ÉQUIPE EN CUISINE :

Découvrez une expérience unique et originale avec vos collaborateurs ! Rien de tel qu'un Atelier de cuisine ou d'oénologie pour dynamiser et renforcer la cohésion de votre équipe.

LES COURS "PRIVÉS" :

Vous souhaitez partager un Atelier avec des ami(e)s ou en famille : nous organisons, à la demande, des cours «sur mesure», à partir de 6 personnes ! N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus !

Vous souhaitez offrir un Atelier d'

Noël, anniversaire, fête des mères, fête des pères, enterrement de vie de jeune fille...

Toutes les occasions sont bonnes pour offrir un peu de gourmandise !

Demandez à l'accueil de votre magasin les Bons Ateliers.

Important : Une réservation n'est confirmée qu'à réception du règlement, qui doit parvenir à Alice Délice au maximum 10 jours avant la date de l'Atelier. Pour donner droit à un report ou à un remboursement, toute annulation doit nous parvenir au minimum 10 jours avant la date de l'Atelier. Tout Atelier non pris ou non annulé dans les délais sera dû. Alice Délice se réserve par ailleurs le droit d'annuler ou de reporter un Atelier si le nombre d'inscrits n'est pas suffisant (5 personnes au moins). Dans ce cas, à défaut de pouvoir réserver une autre date à votre convenance, le cours sera remboursé. Les Bons Ateliers ne sont pas remboursés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Photos et textes non contractuels. Ne pas jeter sur la voie publique.

*Bénéficiez de 10% de remise sur vos achats dans la boutique Alice Délice de Lille le jour de l'Atelier; hors livres et chèques cadeaux.



LES ATELIERS D' Alice Délice

Janvier et Février 2012

Bénéficiez de 10%
de remise sur vos achats*
le jour de votre Atelier
de cuisine !



Alice
Délice

5, rue Esquermoise - 59000 Lille
Réservations +33 (0)3 20 10 01 83
www.alicedelice.com



« A DEUX C'EST MIEUX »

LES THÉMATIQUES

LES BASES DE LA PÂTISSERIE

CÔTÉ VIANDES



Millefeuille de parme et mascarpone aux herbes fraîches, Pavé de selle d'agneau au thé Marco Polo et feuillantine de poire et chocolat.

Vendredi 6 janvier de 18h30 à 22h
Vendredi 20 janvier de 18h30 à 22h

110€
par
couple

CÔTÉ POISSONS

Salade de gambas aux agrumes, carbonnade de lotte et parfait glacé au speculoos et à la chicorée.

Vendredi 13 janvier 18h30/22h
Vendredi 27 janvier 18h30 à 22h

110€
par
couple

CÔTÉ CUPIDON



Laissez-vous emporter par la magie de cupidon et venez célébrer votre amour autour des fourneaux.

Tartare aux deux saumons et son coulis d'amour, corolle de canard et son jus de douceur, plaisir gourmand des amoureux sur lit de fraîcheur exotique, le tout arrosé de champagne.

Samedi 4 février de 18h30 à 22h
Vendredi 10 février de 18h30 à 22h
Samedi 11 février de 18h30 à 22h
Lundi 13 février de 18h30 à 22h

110€
par
couple

LE NOUVEL AN CHINOIS



Venez apprendre à réaliser vos propres nems, rouleau de printemps et wok de nouilles et petits légumes afin de rentrer en gourmandise dans cette nouvelle année chinoise.

Judi 12 janvier 16h à 18h
Mardi 17 janvier de 16h à 18h
Samedi 21 janvier de 10h à 12h

30€

LA CUISINE JAPONNAISE

Découvrez l'autre partie de la cuisine japonaise, à savoir les teban-yaki, les plats composés et les woks qui composent cette très belle et très saine cuisine.

Samedi 7 janvier de 10h à 12h
Samedi 14 janvier de 10h à 12h
Samedi 21 janvier de 17h à 19h
Samedi 28 janvier de 17h à 19h

30€



LA PASTA PARTY



Quoi de meilleur que des pâtes fraîches « maison », réalisez vous-même vos pâtes et apprenez à les préparer comme en Italie.

Samedi 4 février de 10h à 12h
Samedi 11 février de 10h à 12h
Samedi 18 février de 17h à 19h
Samedi 25 février de 17h à 19h

30€



LES PÂTES A TARTE



Venez découvrir les trucs et astuces de notre chef afin de ne plus rater aucune de vos pâtes à tarte, sucrée, sablée ou levée, elles n'auront plus aucun secret pour vous et vos amis seront épatés de vos réalisations.

Samedi 7 janvier de 13h à 16h
Samedi 14 janvier de 13h à 16h
Samedi 21 janvier de 13h à 16h
Samedi 28 janvier de 13h à 16h

45€

LES MILLEFEUILLES

Un des plus grands classiques de la pâtisserie française, mais qui ne vous résistera plus longtemps, de plus notre chef vous apprendra à déviter cette recette et à la parfumer aux saveurs d'aujourd'hui.

Samedi 4 février de 13h à 16h
Samedi 11 février de 13h à 16h
Samedi 18 février de 13h à 16h
Samedi 25 février de 13h à 16h

45€



LES MACARONS

Mardi 10 janvier de 16h à 18h
Mardi 17 janvier de 10h à 12h
Vendredi 20 janvier 15h à 17h
Vendredi 27 janvier 14h à 16h

50€



PÂTE A CHOUX

Saint honoré, éclair et religieuse n'auront plus le moindre secrets pour vous.

Mercredi 18 janvier de 16h à 18h
Mercredi 25 janvier de 16h à 18h
Mercredi 8 février de 16h à 18h
Mercredi 15 février de 16h à 18h

45€

