

ON S'AMUSE EN GOURMANDISES

### CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON



Mercredi 7 mars de 13h30 à 15h  
Mercredi 14 mars de 13h30 à 15h  
Mercredi 21 mars de 13h30 à 15h

20€

### DÉCORE TON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Viens t'amuser à sublimer ton gâteau d'anniversaire. C'est toi qui décide de la façon dont tu veux le décorer (paillettes, pâte à sucre).

Autant de décors que d'envies gourmandes !

Jeudi 1 mars de 10h30 à 12h  
Mercredi 7 mars de 10h30 à 12h  
Jeudi 8 mars de 10h30 à 12h

20€



### LES CHOCOLATS DE PÂQUES

Viens apprendre à confectionner des œufs en chocolat que l'on remplira de bonbons surprises Rien de tel que des chocolats faits maison pour assouvir sa gourmandise !

Mercredi 28 mars de 13h30 à 15h  
Mercredi 4 avril de 13h30 à 15h  
Mercredi 11 avril de 13h30 à 15h

20€



### 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 06 50 92 61 20 ou 03 20 57 07 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'œnologie 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'Alice Délice.

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

Mars/Avril 2012

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



5, rue Esquermoise - 59000 Lille  
Réservations : 06 50 92 61 20 ou 03 20 57 07 83  
[www.alicedelice.com](http://www.alicedelice.com)

## LES ATELIERS DÉGUSTATION SUR PLACE



### À DEUX C'EST MIEUX

#### CÔTÉ VIANDES

Salade de boudin blanc aux pommes, pavé de bœuf et sa sauce béarnaise, mini royal-trianon.

Vendredi 9 mars de 18h30 à 22h  
Vendredi 27 avril de 18h30 à 22h

110€  
/couple



#### CÔTÉ POISSON



Sabayon gratiné de st jacques, pavé de sandre à la chicorée, douceur de fruits en craquant au miel.

Vendredi 16 mars 18h30/22h  
Vendredi 20 avril 18h30 à 22h

110€  
/couple

### SOLA, DUO, TRIO OU ENTRE AMIS ☺

#### MENU SPÉCIAL PÂQUES

Trilogie de foie gras et son coulis de chocolat salé, carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus au thym, le nid de pâques.

Vendredi 30 mars de 18h00 à 21h30  
Vendredi 6 avril de 18h00 à 21h30

55€  
/pers.



#### LE RETOUR DU MARCHÉ



Le chef vous emmène sur le marché Sébastopol à la découverte des producteurs locaux. Il vous guidera dans vos achats et vous sélectionnez ensemble les ingrédients pour l'élaboration du menu du soir. Bonne humeur, convivialité et plaisir gourmand sont les maîtres mots de cet atelier.

Samedi 3 mars de 10h à 12h et de 18h à 21h30  
Samedi 7 avril de 10h à 12h et de 18h à 21h30

65€  
/pers.

## LES THÉMATIQUES

#### VIVA MEXICO



Le temps de cet atelier, partez à la découverte de la cuisine mexicaine, venez apprendre à réaliser, fajitas, burritos et le fameux guacamole.....caramba !!

Samedi 10 mars de 16h à 17h30  
Samedi 24 mars de 17h30 à 19h

30€

#### SUSHIS ET COMPAGNIE

Les sushis n'auront plus de secrets pour vous ! Le chef vous fera découvrir ses techniques de cuisson du riz, le roulage des makis et california et la découpe des sashimis. Vous repartirez avec votre plateau dégustation.

Samedi 10 mars de 13h à 15h  
Vendredi 23 mars de 10h à 12h  
Samedi 24 mars de 15h à 17h  
Samedi 14 avril de 13h à 15h  
Samedi 21 avril de 13h à 15h  
Samedi 28 avril de 13h à 15h

50€



#### LES COCKTAILS DINATOIRES



Venez apprendre à réaliser 3 bouchées apéritives variées mais aussi deux cocktails pour les accompagner, l'un alcoolisé et l'autre sans alcool. Qui n'a jamais rêvé de jouer les barmen ??

Vendredi 23 Mars de 17h45 à 19h30  
Vendredi 14 avril de 17h45 à 19h30

35€

#### LE COOK DATING

Pourquoi ne pas se rencontrer autour d'une même passion, la cuisine ? Venez partager un moment convivial et sympathique, et qui sait, peut-être ne rentrerez-vous pas seul....

Réalisation de recettes à déguster sur place autour d'un verre....

Vendredi 2 mars de 18h30 à 21h30  
Vendredi 13 avril de 18h30 à 21h30

35€



#### LE MAÎTRE SAUCIER

Epatez vos amis en leur servant une vraie sauce faite maison ! En 1h30, notre chef vous apprendra les techniques pour ne plus rater vos sauces maison, la sauce au poivre, la très renommée sauce Hollandaise et son dérivé, la Béarnaise.

Samedi 10 mars de 10h30 à 12h  
Vendredi 23 mars de 15h30 à 17h00  
Samedi 24 mars de 13h à 14h30

30€

## LES BASES DE LA PÂTISSERIE

#### MACARONS

Ce sont les incontournables, ceux que tout le monde veut réussir, alors n'hésitez pas un instant ! Notre chef vous délivrera ses trucs et astuces afin de préparer des macarons dignes d'un pâtissier.

Samedi 17 mars de 10h à 12h  
Jeudi 22 mars de 13h30 à 15h30  
Samedi 31 mars de 10h à 12h  
Jeudi 5 avril de 13h à 15h00  
Vendredi 6 avril de 13h à 15h  
Jeudi 12 avril de 13h à 15h  
Samedi 21 avril de 16h à 18h  
Samedi 28 avril de 16h à 18h

50€



#### LES CHOUX



Un must du moment, ils vont tous s'arracher, ils ont la côte et on les aime ces petits choux ! Ne tardez pas et venez apprendre à les confectonner. En plus, notre chef vous donnera une recette de garniture unique qui ravira petits et grands gourmands.

Samedi 17 mars de 13h à 15h30  
Jeudi 22 mars de 10h à 12h30  
Samedi 31 mars de 13h à 15h30  
Jeudi 19 avril de 13h à 15h30

45€

#### MES ENVIES GOURMANDES !

En mars : Le Royal Trianon

En avril : Le Nis de Pâques

Samedi 17 mars de 16h à 18h  
Samedi 24 mars de 10h à 12h  
Samedi 31 mars de 16h à 18h

Mardi 3 avril de 10h à 12h  
Jeudi 5 avril de 10h à 12h  
Vendredi 6 avril de 10h à 12h

50€

## SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES RÉGIONALES

Mars : Le Carpeaux de Valenciennes

Mercredi 7 mars de 10h à 12h  
Mercredi 14 mars de 10h à 12h  
Mercredi 21 mars de 10h à 12h

Avril : Le merveilleux Lillois

Samedi 14 avril de 10h à 12h  
Samedi 21 avril de 10h à 12h  
Samedi 28 avril de 10h à 12h

45€

