

---

## Gastronomez ! Atelier de 3h

Référence : ACG05

Thématique : Ateliers culinaires

Découvrez l'art culinaire avec "Gastronomez" !

Plongez dans une expérience gastronomique unique avec nos ateliers "Gastronomez", des sessions de cuisine conviviales et exclusives au cœur des laboratoires professionnels du CFA.  
Durant 3 heures, chaque participant, quel que soit son niveau, est accompagné par nos professeurs experts pour explorer des techniques, des saveurs et des recettes inédites.

En petit comité (10 personnes maximum), ces ateliers offrent une immersion culinaire privilégiée, où l'attention de nos chefs garantit à chacun une expérience personnalisée

L'atelier se conclut par un moment de partage et de dégustation des créations réalisées, chaque participant a également la possibilité d'emporter ses réalisations chez lui pour prolonger le plaisir à la maison !

### Menu Saveurs Exotiques - Samedi 15 février

60€ par personne

9h - 12h

- Tartare de Crabe à la Mangue, Pistou Basilic-Menthe et Légumes Croquants
- Filet de Dorade à l'Unilatéral, Comptée d'Endives à l'Orange et Colombo, Beurre Exotique au Gingembre
- Ananas en Trois Façons, Tuiles Craquantes et Infusion Vanille

### Pâté en Croûte et Terrines - Samedi 15 février

60€ par personne

9h - 12h

- Pâté en croûte aux ris de veau et trompettes de la mort :
  - Mélange de ris de veau et trompettes de la mort.
  - Pâte dorée et légère.
  - Plat raffiné, parfait pour un dîner élégant.
- Terrine de campagne aux noisettes :
  - Viande de porc associée à des noisettes torréfiées.
  - Saveur rustique et équilibrée.
  - Idéale pour une entrée ou un apéritif convivial.

### Pizza & Focaccia - Samedi 15 février

60€ par personne

9h - 12h

- Pizzas originales et savoureuses :
  - Pizza végétarienne : Légumes frais pour une expérience légère et colorée.
  - Pizza gourmande : Escargots, persillade et comté pour une touche traditionnelle revisitée.
- Focaccias maison :

- Focaccia sucrée flambée au Pontarlier : Gourmandise locale avec une touche flambée.
- Focaccia aux herbes : Parfumée et parfaite pour l'apéritif.

Rejoignez "Gastronomez" pour une expérience gourmande, enrichissante et inspirante.

Inscrivez-vous et devenez Le Chef de votre cuisine !



**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté**

65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 03 73 55 20 20

N°SIRET : 130 026 073 00028

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

**Délivré par:**

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 39 - CMA Lons-le-Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

**Tarifs:**

- Tout public - 60 euros