

COURS DE CUISINE POUE EQUIPES COMMERCIALES, SOCIÉTÉS, ÉCOLES DE LANGUES OU GROUPES D' AMIS

Lieu: Masia La Fassina, un mas traditionnel catalán situé tout près de Jafre, un mistérieux villaje abandonné en plein coeur du parc de Garraf.

Objectifs de cette activité:

Créer un fort esprit de convivence dans les équipes.

Augmenter la activiter.

Améliorer la comunicacion et l' usage de langues étrangères.

Et, tout sela, dans un merveilleux et tranquile cadre naturel.

Nous serons aidés par un profeseur de cuisine jouissant d' une longue experience comme chef de cuisine. Nous préparerons un délicieux menu gastronomique que nous dégusterons dans nos instalations.

ACOMPAGNEZ-NOUS ET VIVEZ UNE NOUVELLE EXPERIENCE!!

ACTIVITÉS:

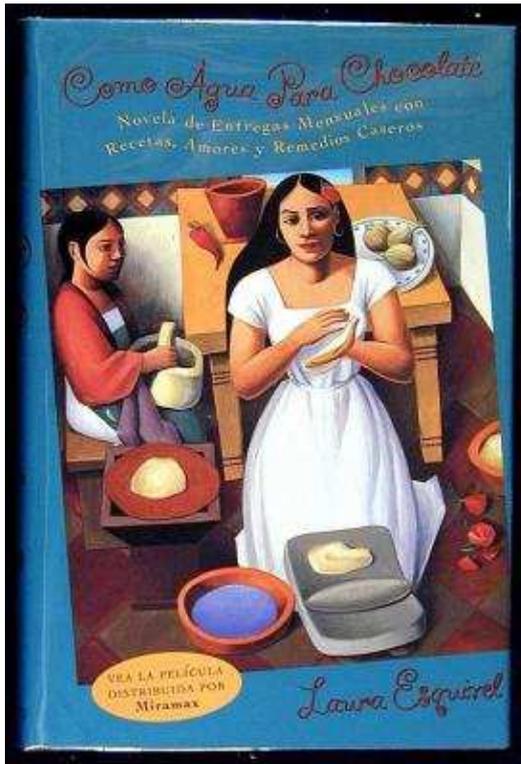
PLATS DE CINÉMA

Dans nos cuisines, nous préparerons un plat ayant une relation avec un film dont le scénario soit la gastronomie.

Par exemple: “Como agua para xocolate”, “Deliciosa Marta”, “Un toque de canela”, “Tomates verdes fritos”, etc..

Bien entendu, nous dégusterons ce menu et nous finirons avec un débat sur le plat et le film concerné.





“COCAS” SALÉES ET GOURMANDISES, CATALANES



L' ORIENT A TABLE

**La cuisin Japonaise: Makis, ucons, soupe de miso, kanten, algues marines
L' esprit magique du Japon.**



La cuisin de l' Inde: La gastronomie des dieux, des espèces magiques, riz et currys. Un festin de sensations orientales.



La cuisin populaire orientale: Des saveurs surprenantes pour des plats rapidez, faciles et délicieux.



LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

Cuisin vegane.

Cuisin ovolacteovégétarienne.

Cuisine macrobiotique méditerranéenne



AGENDA 2017

15 JANVIER :“ Como agua para chocolate”

Plat du jour: Cailles aux pétales de rosa (également en version végétarienne)

12 FEBRIER: “ Deliciosa Martha”

Plat du jour : Petites bouchées, plaisirs éphémères.

12 MARS: “ Un peu de canelle”

Plat du jour: Boulettes turques a l' ancienne, (également en version végétarienne).

16 AVRIL: “ Tomates verdes Fritos”

14 MAI:“ Cuisin traditionnelle des mas Catalans”

Plat du jour: Gourmandises salées et sucrées

4 JUIN: Introduction a la cuisine japonaise.

Plat du jour: Des amusants makis, noodles, kanten, etc.

9 JUILLET: Introduction a la cuisine de l' Inde.

Plats du jour: Curry, Tandoor, riz, crudites, poulet, chapatis,etc.

17 SEPTEMBRE:“Como agua para chocolate”

Plat du jour: Cailles aux pétales de rosa (également en version végétarienne)

15 OCTOBRE:“Deliciosa Martha”

Plat du jour : Petites bouchées, plaisirs éphémères.

12 NOVEMBRE:“ Un toque de canela”

Plat du jour: Boulettes turques a l' ancienne, (également en version végétarienne).

10 DÉCEMBRE:“ Tomates verdes fritos”

Plat du jour: Poulet a la façon du sud avec des tomates vertes frites (également en version végétarienne).

POUR CONCLURE L' ACTIVITÉ NOUS FERONS UNE DEGUSTATION ET UN TOAST

Horaire de l' activité: De 10:00h a 13:30h

Au finir l' activité vous pouvons utiliser la cuisine (pouvez apporter de votre maison nourriture et boisson) et les autres espaces pour jouir de la nature jusqu'à soir.

Prix: 48,00 €

Comprix: Louer espaces, ingrédients pour elaboration des plats et honoraire professeur.

Groupe : 10 pax. minime et 15 pax. maximum (groups et personnes individuelles)

Réserve: Fermé 10 jours abans de les jours de l' agenda.

C' est indispensable réserver place.

Entrée du 50% du prix de l' activité a compte de Caixa Bank :

2100 0152 57 0101621912

ES12 2100 0152 5701 0162 1912

Persones de contact:

María Guadalupe : 622117781

Pilar: 637775894

pilar@fassinadejafre.com

www.fassinadejafre.com