



# BON CADEAU

## Cours de cuisine Asiatique

Avec le Chef Jacques Lafargue, membre des Toques  
Blanches Lyonnaises

contact@jacques-lafargue-traiteur.com  
Tél: 04.78.56.58.26

7, route des Troques  
69630 Chaponost

### -Montage de sushis et maki sushis

L'art de cuire le riz japonais

Confection de Makis, sushis et californien rolls

### -Curry thaï

### -Crevette et volaille au satay

Cours de 4 heures: 75.00€ TTC / personne

Présentation / Cuisine / Apéritif / Dégustation



J A C Q U E S  
L A F A R G U E





# BON CADEAU

## Cours de cuisine ★ Pâtisserie



[contact@jacques-lafargue-traiteur.com](mailto:contact@jacques-lafargue-traiteur.com)

Tél: 04.78.56.58.26

7, route des Troques  
69630 Chaponost

Vous êtes passionné de Pâtisserie et souhaitez épater vos amis ?

Venez apprendre tous les secrets de notre chef et confectionnez des feuillantines au chocolat et amandes ou un framboisier !

Cours de 3 heures: 55.00€ TTC / personne

Présentation / Cuisine / Dégustation



J A C Q U E S  
L A F A R G U E





# BON CADEAU

## Cours de cuisine semi-gastronomique



contact@jacques-lafargue-traiteur.com

Tél: 04.78.56.58.26

7, route des Troques  
69630 Chaponost

Votre panier garni gastronomique, avec tous les ingrédients nécessaires et une fiche d'explications pour cuisiner comme un chef ! Pour ce début d'année 2021 ce sont les noix de Saint-Jacques, le thon et le veau qui sont mis à l'honneur.

Menu complet : mise en bouche / entrée / plat / dessert à composer et à déguster sur place , le tout accompagné d'une sélection de vins du terroir .

Cours de 4 heures: 80.00€ TTC / personne  
Présentation / Cuisine / Apéritif / Dégustation



J A C Q U E S  
L A F A R G U E

