## Repas de fête (Lausanne) NOUVELLES RECETTES

Vous concoctez un menu de fête composé de poisson et de crustacés.

Vous réalisez une entrée lutée (le plat est recouvert d’une pâte feuilletée que l’on rompt sur la table et qui laisse échapper un délicieux parfum). Vous cuisinez un rôti de poisson, souligné d’une sauce aux saveurs d’agrumes. Vous découvrez deux recettes originales à préparer la veille. Cela vous laisse tout le temps de vous consacrer aux garnitures et à vos convives.

C’est autour d’une table décorée que vous dégustez ce que vous avez cuisiné et vous partez avec les recettes à réaliser chez vous.

Prérequis: dès 18 ans, avec une petite expérience culinaire.

Date: le samedi 25 novembre 2017

Formatrice: Marie-Cécile Cardenoso

Lieu: Centre de formation FSA, R. de Genève 88b, Lausanne

Prix: CHF 70.- (repas compris)

Inscription: jusqu'au 24 octobre 2017 au 031 390 88 27 ou 021 651 60 60