

# L'Atelier B : Apprendre L'art culinaire autrement



Un concept tout à fait innovant, en Haute-Marne : Un atelier pédagogique de cours culinaires pour particuliers, associations et comités d'entreprises, dans un cadre professionnel et contemporain.

Objectifs : Apprendre et maîtriser les différentes techniques et gestes de l'art culinaire.

Cuisiner d'une manière différente en découvrant de nouvelles recettes et saveurs.

Initier également vos enfants aux secrets et aux plaisirs de la cuisine. Des cours à la portée de tous, dans une atmosphère décontractée et conviviale, sont désormais possibles.

Vous réaliserez durant l'un des cours que vous aurez choisis, des recettes autour d'un produit, d'un thème ou d'un menu que vous confectionnerez et que vous emporterez.

Tout est pris en charge : les matières premières, les fiches techniques, le tablier, les torchons, le matériel...

Ne dépassant pas 12 personnes par cours, chacun pourra bénéficier d'un espace personnel et de multiples conseils.

**Les cours sont consultables et réservables sur [traiteur-bouquin.fr](http://traiteur-bouquin.fr)**

PENSEZ À RÉSERVER  
VOTRE RÉVEILLON  
DE LA SAINT-SYLVESTRE  
SALLE DES FÊTES  
DE VILLIERS-LE-SEC



Jean-Marc et Florian BOUQUIN



**IDÉE CADEAU**  
OFFREZ UN COURS  
DE CUISINE  
OU DE PÂTISSERIE  
À VOS PROCHES  
AVEC UN CHEF  
PROFESSIONNEL