



## Programme du cours de cuisine méditerranéenne

	Sujet de la leçon	description
MERCREDI	Les légumes de saison de la Méditerranée	Préparation de 3 recettes réalisées presque complètement en utilisant les légumes de la ferme agricole biologique Le Peracciole appartenant à la famille Iaccarino
JEUDI	Poisson de roche de la Côte Amalfitaine et crustacés	Préparation de 3 recettes réalisées avec les poissons du jour en suivant les principes de la cuisine méditerranéenne
VENDREDI	Pâtes de semoule de blé dur et pâtes fraîches	Préparation de 3 recettes réalisées avec les pâtes de semoule de blé dur artisanales produites dans les villes de Gragnano et Torre Annunziata
SAMEDI	Les viandes des monts de l'Irpinia et de la région de Bénévent	Préparation de 3 recettes réalisées avec les viandes des élevages de l'Irpinia et de la région de Bénévent qui suivent un système naturel depuis des générations
DIMANCHE	Pâtisserie napolitaine traditionnelle et moderne	Préparation de 3 recettes réalisées en suivant les bases de la pâtisserie napolitaine modernisée

Matériel didactique : carnet de recettes avec des notions de cuisine méditerranéenne et d'hygiène alimentaire.

**Dégustation des recettes préparées pendant le cours**

**Début des cours à 10h00**

**Durée : environ 3 heures et demi**



## Les prix du cours de cuisine méditerranéenne

N. DE PERSONNNES	1 leçon	2 leçons	3 leçons	4 leçons	5 leçons
1 personne	€ 290,00	€ 490,00	€ 690,00	€ 860,00	€ 1.000
de 2 jusqu'à 4 personnes	€ 210,00	€ 360,00	€ 510,00	€ 630,00	€ 740,00
de 5 jusqu'à 8 personnes	€ 190,00	€ 330,00	€ 460,00	€ 570,00	€ 665,00
de 9 jusqu'à 12 personnes	€ 175,00	€ 300,00	€ 395,00	€ 525,00	€ 615,00

Les prix ci-dessus sont par personne, au moment de la réservation,

Si le nombre de participants au cours est supérieur à celui indiqué lors la réservation, le prix sera réduit selon le schéma ci-dessus

Les prix comprennent l'eau minérale et les boissons

**Pour le cours de cuisine privé de l'après-midi, merci de le préciser lors de la réservation**