



Planning des cours de cuisine au restaurant Cuisine et Dépendances
Acte2 animés par Fabrice Bonnot ou Sylvain Malland.

Samedi 26 septembre 2015 :

- Filet de rouget, poire rôtie, crémeux roquefort, sauce porto
- Pavé de cabillaud, mousseline de banane au parmesan, vinaigrette kawa
- Superposition de tuiles aux marrons et pomelos, caramel au whisky

Samedi 17 octobre 2015 :

- Emulsion de topinambour, tempura de gambas, crémeux aux de lompe
- Filet de dorade, douceur de panais aux éclats de châtaigne, émulsion de potiron
- Ile flottante au blanc de coco, milk shake aux fruits de la passion

Samedi 7 novembre 2015 :

- Raviole de gambas, bouillon de parmesan
- Filet de bar, crémeux de patate douce, vin de passion
- Poêlée de banane, caramel aux épices, sorbet mangue

Samedi 28 novembre 2015 :

- Tarte fine de légumes croquants, saumon mi cuit, cervelle des canuts à la betterave
- Filet de dorade, risotto crémeux à l'encre de seiche, lait de coco au curcuma
- L'interdit chocolat lacté, streuzel chocolat

Cusine & Dépendances - 46 rue Ferrandière 69002 LYON - Tél. 04 78 37 44 84/Fax : 04 78 38 33 28

Cusine & Dépendances Acte II - 68 rue de la Charité 69002 LYON - Tél. 04 78 37 45 02/Fax : 04 78 37 52 46



Les cours de cuisine sont donnés pour un minimum de 4 personnes et sont susceptibles d'être annulé jusqu'à 48 h à l'avance si le nombre de participants n'est pas atteint.

Le cours de cuisine est au prix de 79 euros incluant le cours de 9h à 12h, puis le repas. Il est possible d'inviter une personne supplémentaire au tarif de 35 euros.

Cusine & Dépendances - 46 rue Ferrandière 69002 LYON - Tél. 04 78 37 44 84/Fax : 04 78 38 33 28

Cusine & Dépendances Acte II - 68 rue de la Charité 69002 LYON - Tél. 04 78 37 45 02/Fax : 04 78 37 52 46