







L'école hôtelière de la Citadelle vous ouvre ses portes.

Ces ateliers sont destinés tant aux amateurs, qu'aux passionnés de l'univers culinaire.

Découvrir, préparer, savourer dans une ambiance conviviale des mets les plus divers...

Révélez vos Talents !







ATELIERS - DÈS 18 H15

Date	Atelier	Prix	Prix CM*
-0,00,-0	« Number Cake » z des gâteaux d'anniversaire surprenants et vous réaliserez nontées.	65.00	60.00
	Pains spéciaux diverses farines. Au rendez-vous : Trucs et astuces pour un	65.00	60.00
	Pâtés & charcuteries de bases pour pâtés, terrines et charcuteries vous seront s sur les techniques de conservation	70.00	65.00
17/11/2022 Oh miam! Vous des mignardise	Mignardises et pralines réaliserez des pralines en différentes textures, ainsi que s de fêtes	70.00	65.00
22/11/2022 Des recettes or	Croquettes et mises en bouches iginales et sympas pour agrémenter les tables festives.	70.00	65.00
29/11/2022 Zoom sur les graet les sauces.	Gibiers et sauces ands classiques, les préparations préliminaires, les fonds	75.00	70.00
06/12/2022 Comment réuss tous nos secret	Foie gras sir une belle terrine pour vos fêtes. Les accompagnements : s et astuces !	75.00	70.00
	Cuisine asiatique s baguettes! Les ingrédients et les techniques pour un voyage prizons	65.00	60.00
	Hamburgers & Street-food c'est meilleur! Ou comment réaliser Burgers et pitas de qualité!	70.00	65.00







Date Atelier	Prix	Prix CM
07/02/2023 La Savoie Après ski gourmand! Tout shuss sur les spécialités savoyardes	70.00	65.00
09/03/2023 Tourtes & Quiches Recettes variées, techniques de base et accompagnements	65.00	60.00
21/03/2023 Cuisine à la bière Tout est bon dans le houblon! Sauces et cuissons pour un coup de cœur garanti!	65.00	60.00
30/03/2023 Cuisine zéro déchet Rien ne se perd tout se transforme!	70.00	65.00
04/04/2023 Recettes d'autrefois pour tables d'aujourd'hui Nostalgique de la cuisine d'antan ? Madeleine de Proust ? Cet atelier est fait pour vous !	70.00	65.00
13/04/2023 Glaces & sorbets Desserts glacés, glaces et sorbets maison. Le tour de main pour des préparations parfaites.	65.00	60.00
27/04/2023 BBQ festifs Loin des grands classiques, innovez et diversifiez vos barbecues. Les alternatives par la découverte et l'apprentissage de recette de poissons, crustacés, viandes et volailles De quoi épater vos amis!	75.00	70.00

But et objectifs

« L'École hôtelière de la Province de Namur dispense depuis près de 80 ans des savoirs et savoir-faire en cuisine et en salle.

Afin d'améliorer la qualité de son enseignement et de se rapprocher au plus près du monde professionnel, l'école souhaite ouvrir ses portes à des anciens et faire ainsi profiter les élèves de techniques pointues et innovantes.

Le concept est d'organiser en soirée des ateliers thématiques ouverts au grand public, les fonds récoltés serviront ensuite à financer des coachings et des journées thématiques à destination de nos élèves. »

Déroulement des ateliers

Entourés d'un professionnel, les participants réalisent le thème du jour et repartent avec leur propre production.

· Horaire:

o Accueil avec verre de bienvenue : 18h15

o Début de l'atelier : 18h30 o Fin de l'atelier : ± 22h30

• Matériel nécessaire : mis à disposition des participants

• Lieu: EHPN - rue de l'Ermitage,7 - 5000 NAMUR - Parking aisé

Afin que chacun puisse être coaché de façon optimale par le chef, chaque atelier ne sera ouvert qu'à un nombre limité de participants.

Paiement par atelier, soit lors de l'inscription ou au plus tard 10 jours avant, validation à la réception du paiement

Pour plus d'informations :
Avenue de l'Ermitage, 7 – 5000 NAMUR
lesateliers.ecolehoteliere@province.namur.be
0476/809 637 - www.ehpn.be - 🛂 @lesateliersehpn