|  |
| --- |
| **Horaire et fiche d’inscription automne 2014** |
| **Avec pratique, recettes, repas.........plaisir** |
| **Sujet** | **Jour** | **Date** | **Matin / midi / soir** | **cocher** |
| **École de fine cuisine italienne À La Di Domenico, 914,**  |  **Richelieu** | **Beloeil** | **J3G 4P9** |  |
| **Pesto ........ lundi 18 août 11 heures** |
| **Sur la terrasse al fresco :Antipasti,contorni de légumes : 6 délicieuses recettes Aubergines, poivrons farcis, tomates, cichetto aux courgettes ,salade aux tomates........**  | **Samedi** | **23 août** |  **17heures**  |  |
| **Faire sa charcuterie sans aucun additif (3 sortes)**  | **samedi** | **15 nov.**  | **2 rencontres 120$**  |  |
| **Fabrication de 3 pâtes colorées avec 3 sauces originales et goûteuses (la base de la cuisine italienne)** | **mercredi** | **27 août****1er oct** |  **11h** **18h30** |  |
| **À donner en cadeau : Coulis, salsa, confiture...** | Samedi  | 6 sept | 11h |  |
| **Tapas,Cocktail dinatoireI- 7 stuzzichini au goût d'Italie pour vos réceptions, 5 à 7.....** | vendredi  |  26 sept |  18h30 |  |
| **Sauces-I 3 délicieuses sauces au goût de l'Italie pour accompagner les pâtes**  | **mercredi****lundi** | **24 sept****3 nov** | **11h****11h** |  |
| **Tournée italienne à Montreal.....** | mardi | 7 oct. | 10h |  |
| **NOUVEAU Cocktail de boulettes:7 différentes** **Viandes ,légumes ,fromage, fruits de mer ...sauces** | **vendredi**  |  **10 oct.** |  **18h30** |  |
|  |  |   |  |
| **6 différentes Pizzas originales dans le four à pain extérieur (si possible).Deux différentes pâtes** | **Vendredi**  |  **24 0ct.**  |  **18h30** |  |
| **Sauces II (3 sauces pour pâtes, au canard, puttanesca......)** | lundi |  20 oct. |  **11h** |  |
| **Nouveau pour enfants Pizza** | **dimanche** | **2 nov** |  **11h** |  |
| **Risotto /ossobuco**  |  **vendredi 7 nov** |  |  **18h30** |  |
| **Pâtes farcies :Ravioli ,cannelloni, farces****Requis cours de pâtes** |  **Mercredi 15 oct.** |  |  **11h** |  |
| **Bûche de Noël, gâteries, cadeaux** | **Mardi 11 nov.** |  | **11h** |  |
| **Gnocchi/polenta**  | **vendredi**  |  **21 novembre** |  **18h30** |  |
| **Réservez pour évenements privés,anniversaire,partys de Noël etc. Maximum 25 personnes Chèque cadeau disponible** |

**Nom: ......................................................... téléphone: .....................................................................**

**Adresse: .......................................................... Courriel: .................................................................................**

Le coût total est de 85.00 $ par cours (formation, recettes, repas préparé, arrosé de vin).Parcontre 10 jours avant la date du cours, si demandé, une note de crédit peut être donnée, pour un autre cours. Si le nombre d’inscription est insuffisant et que le cours est annulé, le montant est remboursé en totalité.

Si le cours est payé par chèque, émettre le chèque au nom de ***Maria Di Domenico.***

Compléter la fiche et retourner avec le dépôt par la poste ou sur RDV au 450 446-8954

 www.aladidomenico.ca