

Atelier de cuisine pour professionnels

démo - atelier - dégustation

**La cuisson à basse température :
volaille, viandes,
poissons & légumes**

Atelier de cuisine
lundi 22 mai, 17h-20h
Chef Gaël Brandy
La Pinte Vaudoise, Pully



Maîtriser la cuisson à basse température de la volaille, des viandes, des poissons et des légumes

- ✓ pour une organisation optimale
- ✓ des produits plus savoureux
- ✓ une perte de matière moindre

Lundi, 22 mai 2023 - 17h à 20h

Atelier créé et animé par le chef Gaël Brandy,

La Pinte Vaudoise, Pully

Prix : 150.-

Prix préférentiel membres du Label Fait Maison : 120.-

Places limitées : 12 participants maximum

Inscription : info@labelfaitmaison.ch

GASTRO SUISSE

frc FÉDÉRATION ROMANDE
DES CONSOMMATEURS
LE POUVOIR D'AGIR


Slow Food® CH


SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

GASTRO VAUD

Léгурiviera
GROUPE
Fruits et légumes d'exception

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND


LUNCH-CHECK


Ville de Lausanne

AVEC LE SOUTIEN
DE LA
VILLE DE GENÈVE