

Po'Pote au Château - Master classe de printemps : cuisiner les fleurs et les feuilles

Vendredi 9 mai à 18h

Po'potes au château, c'est un cycle de 4 cours de cuisine, un par saison, permettant d'approfondir le potentiel d'un ingrédient de saison dans une formule "entrée-plat" ou "plat-dessert", en expérimentant le batchcooking (cuisiner en une seule fois pour plusieurs jours) et en guidant les participants vers des pratiques d'alimentations vertueuses.



Pour ce 2e atelier cuisine autour des ingrédients de saison, Karine Boidin, MÉMOthécaire et cuisinière hors-pair, vous propose de cuisiner les fleurs et les feuilles.

Dégustation, transmission et bonne humeur à partager sans modération.

Coordonnées

Château de Grouchy
14 rue William Thornley
95520
Osny

Date
Vendredi 9 mai, 18:00
Infos pratiques

Adultes et enfants à partir de 8 ans (accompagnés)

Tarif : à venir