Des tomates plein les casseroles !

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Animateur** | M. Benjamin Florent | **Date** | * **Lundi 15 septembre** * **Mardi 16 septembre** * **Jeudi 18 septembre** * **Vendredi 19 septembre** |
| **Horaire** | de 17h00 à environ 20h00 | **Salles et lieu** | 507 - 5e étage à l’EPM |
| **Public cible** | * **Elèves EPM** * **Personnes externes** | **Effectif** | 12 personnes maximum |
| **Prix** | 20 CHF pour les élèves / 80 CHF pour les externes  Une facture vous sera envoyée à la maison.  *Aucun remboursement n’est possible après l’inscription* | | |
| **Délai d’inscription** | Mercredi 3 septembre  *A rendre au secrétariat de l’EPM ou à secretariat.epm@vd.ch*  Priorité en fonction des dates d’inscription | | |
| **Tenue à prendre** | Veste de cuisine, pantalon de cuisine, toque, tablier, torchon | | |
| **Fournitures comprises** | Dossier de recettes complet, matières premières | | |
| **Objectifs et programme** | * Présentation de différentes tomates * Les algues, solution pour la durabilité ? * Confection d'un filet Wellington * Utilisation variée de tomates * Les participant·e·s contribuent activement à l’élaboration du menu * Les mets seront produits et dégustés sur place | | |
| **Mets du cours** | | | |
| Fine tarte feuilletée à la tomate, servie tiède**Menu Durable**  Tartelette de tomates mi séchées  Pana cotta blanc de tomate  Filet de bœuf WellingtonSalade d’algues  **Menu Classique**  Séphora Saada- La Reine du cheesecake - Arts & GastronomieFilet de veau façon Wellington à la tomate  Pommes marquise  Tian de légumes aux trois tomates  **Menu Original**  Cheesecake à la tomate verte | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Participant·e** | | | |
| **Nom** |  | **Prénom** |  |
| **Classe** |  | **Tél. portable** |  |
| **Date** |  | **Signature** |  |
| **Date de réception de l’inscription (à remplir par le secrétariat)** | | |  |