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 externesUne 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 séchéesPana cotta blanc de tomateFilet de bœuf WellingtonSalade d’algues**Menu Classique**Séphora Saada- La Reine du cheesecake - Arts & GastronomieFilet de veau façon Wellington à la tomatePommes marquiseTian 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)** |  |