



Ateliers culinaires 2026

En début de chaque atelier, apprentissage de la découpe des poulets !



10 septembre—Menu 5—Dès 18h30

- Bouillon Thaï
- Rouleaux de printemps
- Calzone montagnarde
- Cocotte cidre et pommes
- Stir-Fry chicken

22 octobre —Menu 1—Dès 18h30

- Bricks de poulet
- Poulet rôti aux herbes
- Salade de nouilles chinoises au poulet
- Pastilla
- Wraps poulet-estragon

15 octobre - Menu 4—Dès 18h30

- Mousse de foie de volaille
- Tartelettes apéritives curry
- waterzooi;
- Pithiviers épinard feta;
- Wraps de poulet

17 novembre - Menu 2—Dès 18h30

- Poulet au vin jaune
- Nuggets
- Steak haché
- Enchiladas (crêpes mexicaines au poulet et béchamel gratiné aux épices)
- Crème de volaille

Tarif : 55 €/personne (le cours, les matières premières de qualité, les recettes et dégustation de vin : 2 verres, eau à volonté.

Sur réservation uniquement au 0476/04 97 55 ou info@lafermedesfosses.be