



ATELIER CULINAIRE

Cuisinons ensemble à distance !

Atelier « PRINTEMPS SOLIDAIRE »



PRÉSENTATION DU CHEF



Notre Chef partenaire

Jérémie est avant tout un passionné de cuisine. Ancien monteur-cadreur il a osé faire le choix d'une reconversion professionnelle pour devenir cuisinier.

Dès son apprentissage il a posé les bases de sa vision exigeante de la cuisine aux cotés du chef Eric Bichon à L'Orée des Bois, près de Saumur.

Puis après l'obtention de son diplôme, direction la capitale !

Jérémie a été chef de partie chez Pierre Sang Boyer (Pierre Sang in Oberkampf, Paris) puis chef de cuisine du Caminito Cabaret, Paris 13e pendant 6 ans.

En 2021, Jérémie a choisi de suivre la cheffe Alessandra Montagne dans la création de sa nouvelle aventure : Nosso, Paris 13e.

Recette de printemps solidaire

Notre partenaire, Chef Jéjé, vous propose un atelier culinaire solidaire dont l'intégralité des participations sera reversée à l'association STOP HUNGER.

Date & Heure

Samedi 9 avril de 10h00 - 11h30

Inscription sur la e-conciergerie ou bien auprès de votre conciergerie jusqu'au mardi 5 avril, au plus tard, 14h

Format

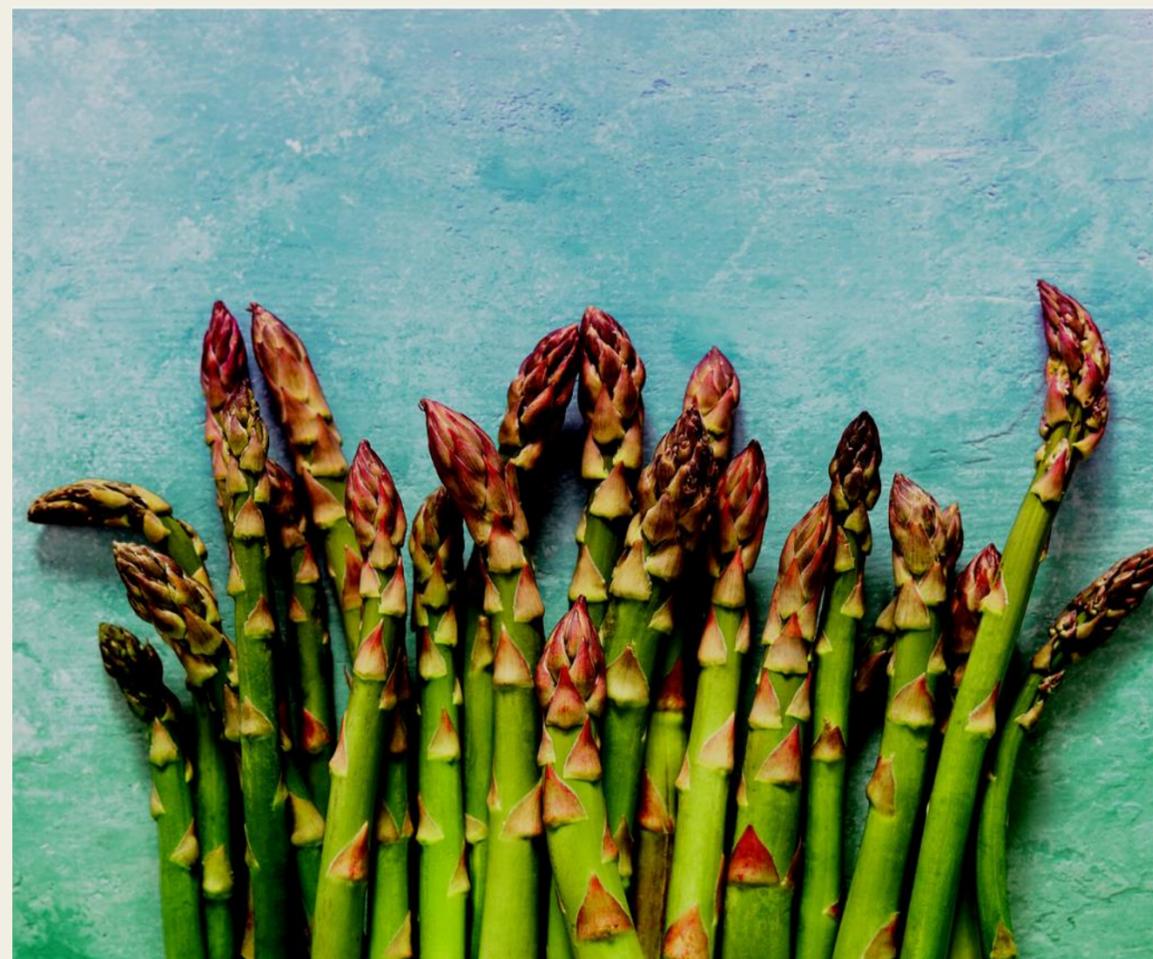
Atelier mutualisé à distance avec l'ensemble des conciergeries Circles (nombre de place limité), sur Teams

Prix

10,00€/personne

Le montant de la participation sera intégralement reversé à [l'association Stop Hunger soutenue par Sodexo](#)

Envoi de supports après la séance.



Créez des saveurs inoubliables !



Matériel

Sont indispensables durant cet atelier :

- 1 tablier et 1 torchon propre
- Vos couteaux de cuisine favoris
- 1 couteau économe ou rasoir éplucheur
 - 1 planche à découper
- 2 spatules ou grandes cuillères en bois
- 1 spatule à bout simple en plastique (Maryse)
 - Quelques cuillères à soupe



Cuisinez sous la direction d'un Chef !

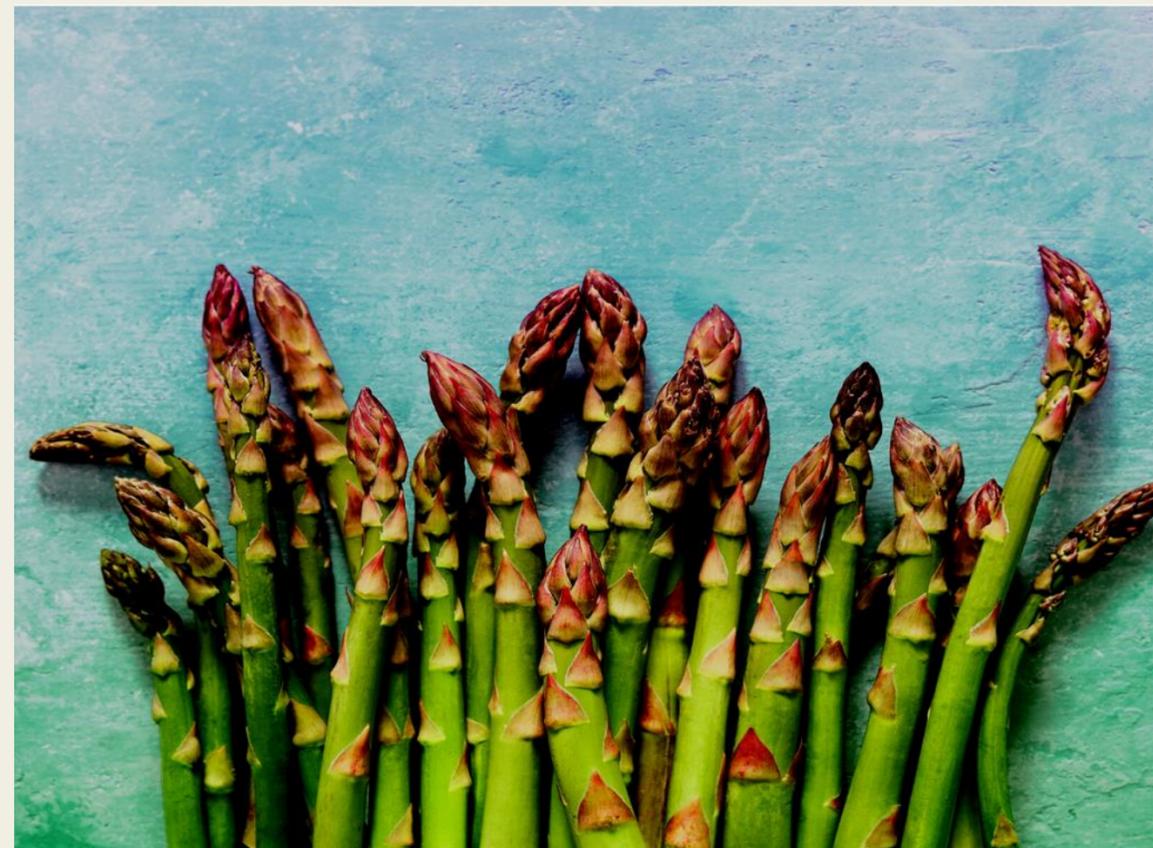


Ingrédients

Au menu:

- **Entrée** - Asperges grillées, mousseline de parures au lard fumé (variante sans porc)
 - **Plat** - Souris d'agneau rôtie au miel et romarin, tagliatelles au pesto de fanes de radis (variante sans lactose)

La liste complète des ingrédients vous sera communiquée par mail le mercredi 6 avril



Connexion & règlement

Inscription

Après de votre conciergerie ou rendez-vous sur *votre compte personnel via la e-conciergerie my.circles.fr

- Cliquez sur “événement” et sélectionner “Atelier culinaire - Recette de printemps solidaire- sam 9/04”

Puis cliquez sur “Y participer” (bien attendre la confirmation de l’atelier avant d’effectuer le règlement).

Règlement

- Rechargez votre carte conciergerie depuis votre compte sur la e-conciergerie, cliquez sur le symbole “portefeuille” en haut à droite à proximité de l’onglet “recherche”

Connexion

Via un lien sur TEAMS

qui sera communiqué 48h avant l’atelier

*Pour la création de votre compte, rendez-vous sur la e-conciergerie, cliquez sur “Devenir membre”, indiquer le code selon votre entreprise, exemple WELCOPHILIPS et pour terminer, renseignez les champs requis.

