



Curso de culinária em domicílio com Personal Chef

2019

Módulo 1

Aula 1

Medalhões de filet ao molho de vinho tinto e cebola roxa com purê de batatas “rústico”
Crème Brûlée com baunilha em Favas

Aula 2

Risotto de aspargos frescos e presunto Parma
Petit Gateau

Aula 3

Salmão oriental com cebolinhas caramelizadas
Panna cotta com calda de framboesas

Aula 4

Papilote de frango com Gruyère e tomate seco, cuscuz marroquino
Millefeuilles à la vanille

Aula 5

Filet ao molho mostarda com batatinhas rústicas
Crêpes de Nutella

Aula 6

Camarões à Provençal com arroz branco
Mousse au chocolat



Aula 7

Peixe de forno perfumado

Soufflé de goiabada com calda de catupiry

Aula 8

Quiches de queijo e de cogumelos selvagens

Salada de folhas, nozes e queijo de cabra ao molho honey-mousterd

Merengue de morangos

Aula 9

Bacalhau à Brás

Profiteroles com calda de chocolate e amêndoas torradas

Aula 10

Magret de Canard à l'Orange

Poires Belle Helène

Observações:

1. Aulas em domicílio com 2 a 3 horas de duração.
2. Orientamos a compra dos ingredientes e utensílios, organização e segurança na cozinha, até a finalização dos pratos.
3. Valor da aula para 1 ou 2 alunos: R\$ 490; a partir de 03 alunos: R\$ 190 por pessoa; a partir de 05 alunos: R\$ 160 por pessoa.
4. Forma de pagamento:
 - aulas avulsas: 50% na reserva da data, saldo no dia da aula;
 - curso em módulos: pagamentos mensais, até o dia 5 de cada mês.
5. Aulas canceladas com até 48hs de antecedência podem ser reagendadas no prazo de 30 dias, de acordo com a disponibilidade de horários;
6. Chef Paula Passos (formada em Cuisine & Pâtisserie pela escola Le Cordon Bleu, Paris) - mais informações no site: www.cuisinedesamis.com.