



Curso de culinária em domicílio com Personal Chef

2020

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-moustard
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\$ 510; a partir de 3 alunos R\$ 200 por pessoa, a partir de 5 alunos R\$ 175 por pessoa. Oferecemos desconto para grupos grandes, consultem-nos.
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.