



Curso de culinária em domicílio com Personal Chef

2021

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
Poulet 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\$ 525; a partir de 3 alunos R\$ 220 por pessoa, a partir de 6 alunos R\$ 175 por pessoa. Oferecemos desconto para grupos grandes, consultem-nos.
4. Forma de pagamento de aulas avulsas: 50% na reserva da data, saldo no dia da aula.
5. Como as aulas demandam organização prévia, solicitamos que eventuais cancelamentos sejam comunicados com até 48hs de antecedência. Aulas canceladas com menos de 48hs serão consideradas aulas dadas.
6. Temos também a opção de aulas em inglês, francês ou espanhol. Neste caso, há um acréscimo de 10% sobre o valor total da aula.
7. Chef Paula Passos (formada em Cuisine & Pâtisserie pela escola Le Cordon Bleu, Paris) - mais informações no site: www.cuisinedesamis.com.