



# *Curso de culinária em domicílio com Personal Chef*

2024

## *Módulo 1*

### *Aula 1*

Medalhões de filet ao molho de vinho tinho 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 puxado no molho  
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-mustard

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, incluindo um prato principal + entrada ou sobremesa, a serem escolhidos das listas acima.
2. Orientamos a compra dos ingredientes e utensílios, organização e segurança na cozinha, até a finalização dos pratos. Disponibilizamos utensílios “especiais”, se necessário.
3. Valor da aula para 1 ou 2 alunos: R\$ 675, a partir de 3 alunos: R\$ 265 por pessoa. Oferecemos desconto para grupos grandes. Obs: valores para aulas com até 3km de distância dos Jardins. Para outras regiões, consultem-nos.
4. Forma de pagamento: aulas avulsas: 50% na reserva da data, saldo no dia da aula; alunos fixos: pagamentos mensais, até o dia 5 de cada mês.
5. Solicitamos que eventuais cancelamentos sejam comunicados com até 48hs de antecedência. Aulas canceladas com menor prazo serão consideradas aulas dadas.
6. A Chef também pode ministrar as aulas em inglês, francês ou espanhol. Neste caso, há um acréscimo de 20% 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](http://www.cuisinedesamis.com).