

# Nazira Catering

AinSaadé, Zone Bassatine  
1316 Beit-Mery, Metn, Liban

Tél. : + 961 4 87 20 83 (Fax)  
Mob. :+ 961 3 61 60 20



www.naziracatering.com  
info@naziracatering.com

## Cours de cuisine Amateur Confirmé\*

\*Niveau 2 : Avancé

Nos cours de cuisine durent 2 heures pendant lesquelles vous réaliserez, étape par étape, un menu complet ou plusieurs recettes déclinées autour d'un thème ou d'un produit.

Vous n'avez rien à emporter, Nazira Catering s'occupe de tout : fourniture des ingrédients et fiches recettes, mise à disposition des équipements et ustensiles nécessaires.

### Nombres de groupes par semaine : 2 groupes

	Tous les Jeudis
En matinée : 10h30 → 12h30	Groupe J1
En soirée : 18h00 → 20h00	Groupe J2

### Présentation des cours: (entrée, plat, dessert)

Semaine 1 :	Fish cake au curry rouge façon thaï, salade de concombre Poulet à la citronnelle et au lait de coco Crème brûlée au thé vert
Semaine 2 :	Salade de betteraves sous toutes ses formes, crumble de chèvre Risotto noir aux calamars, tomates séchées et piment d'Espelette Crèmeux au lait d'amande, pain de Gênes
Semaine 3 :	Salade de fèves façon foulmdammas Couscous revisité Tarte aux fruits secs et au miel
Semaine 4 :	Velouté de topinambours et brisures de châtaignes Magret de canard, confiture de vin aux épices, fricassée de pomme de terre et champignons Soufflé vanille, sauce chocolat

**Cotisation** : USD60/ 1 séance

**Réservation** : Contactez-nous par téléphone au : 00 961 4 87 20 83 - 00 961 3 61 60 20  
ou par email à l'adresse suivante : info@naziracatering.com

# Nazira Catering

AinSaadé, Zone Bassatine  
1316 Beit-Mery, Metn, Liban

Tél. : + 961 4 87 20 83 (Fax)  
Mob. :+ 961 3 61 60 20



www.naziracatering.com  
info@naziracatering.com

## Cours de cuisine Apprenti Cuisinier\*

\*Niveau 1 : Moyen-Intermédiaire

Nos cours de cuisine durent 2 heures pendant lesquelles vous réaliserez, étape par étape, un menu complet ou plusieurs recettes déclinées autour d'un thème ou d'un produit.

Vous n'avez rien à emporter, Nazira Catering s'occupe de tout : fourniture des ingrédients et fiches recettes, mise à disposition des équipements et ustensiles nécessaires.

### Nombres de groupes par semaine : 2 groupes

	Tous les Mardis
En matinée : 10h30 → 12h30	Groupe M1
En soirée : 18h00 → 20h00	Groupe M2

### Présentation des cours: (entrée, plat, dessert)

Semaine 1 :	Salade verte aux fines herbes, vinaigrette Boeuf Stroganoff, riz Pilaw Tarte fine aux pommes
Semaine 2 :	Velouté de potimarron et croûtons Pavé de saumon juste cuit, tombée d'épinards, pomme de terre cuite vapeur, crémeux à l'aneth Moelleux au chocolat
Semaine 3 :	Bruschetta tomate, basilic Penne primavera Pannacotta, coulis de framboise à cœur
Semaine 4 :	Salade de roquette, thym et aubergine frites, méléasse de grenade Riz au poulet Aich el Saraya

**Cotisation** : USD 50 / 1 séance

**Réservation** : Contactez-nous par téléphone au : 00 961 4 87 20 83 - 00 961 3 61 60 20  
ou par email à l'adresse suivante : info@naziracatering.com