




28, chemin de Montray
69110 Ste FOY les Lyon
tél : 04 37 41 58 07
www.delicieusementvotre.com

PLANNING AVRIL A JUILLET 2018


COURS SPECIAL BARBECUE / WEBER ACADEMY

3H / 79 € le cours




PLANNING AVRIL 2019

	SEMAINE 14	SEMAINE 15	SEMAINE 16	SEMAINE 17
Vendredi	5	<p>12</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Lyonnais</p> <p>Re découvrez la gastronomie lyonnaise cuisinées au BBQ !</p>  <p>Cuisses de grenouilles à la lyonnaise Andouillettes sauce Beaujolaise Pommes paillasse Brioche à la praline</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	19	26



PLANNING AVRIL 2019

Samedi	6	<p>13</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Globetrotter</p> <p>Préparez-vous pour un voyage culinaire et venez découvrir les meilleurs plats BBQ à travers le monde !</p>  <p>Quesadillas – Mexico Canard laqué Hoisin – Chine Bœuf Chimichurri – Argentine Frites de patates douces – USA</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	20	27
--------	---	--	----	----



PLANNING MAI 2019

	SEMAINE 18	SEMAINE 19	SEMAINE 20	SEMAINE 21	SEMAINE 22
Vendredi	<p>3</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Terre & Mer</p> <p>Vivez un voyage aux saveurs entre terres et mers !</p>  <p>Saumon mi cuit planche de cèdre Côte de bœuf croûte de sel Poêlée de légumes Wok Brochettes d'ananas glacées au jus d'orange</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtriser la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>10</p> <p>17</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Spécial Carnivore</p> <p>Découvrez des cuissons spécifiques à chaque viande !</p>  <p>Poulet contisé Côte d'agneau grillée en croûte de pistache Côte de bœuf au beurre d'estragon Salade de légumes grillés</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtrise de la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>24</p> <p>31</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Américain</p> <p>Direction le pays de l'Oncle Sam ! Découvrez les recettes phares du BBQ 100% USA !</p>  <p>Ailes de poulet – New York Ribs – Travers de porc – Texas Coleslaw – Caroline du Nord Crumble de pêches – Dixie</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>		




PLANNING MAI 2019

<p>Samedi</p>	<p>4</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Américain</p> <p>Direction le pays de l’Oncle Sam ! Découvrez les recettes phares du BBQ 100% USA !</p>  <p>Ailes de poulet – New York Ribs – Travers de porc – Texas Coleslaw – Caroline du Nord Crumble de pêches – Dixie</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l’entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>11</p>	<p>18</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Terre & Mer</p> <p>Vivez un voyage aux saveurs entre terres et mers !</p>  <p>Saumon mi cuit planche de cèdre Côte de bœuf croûte de sel Poêlée de légumes Wok Brochettes d’ananas glacées au jus d’orange</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l’entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtriser la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>25</p>	
---------------	---	-----------	--	-----------	--



PLANNING JUIN 2019

	SEMAINE 22	SEMAINE 23	SEMAINE 24	SEMAINE 25	SEMAINE 26
Vendredi		7	<p>14</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Lyonnais</p> <p>Re découvrez la gastronomie lyonnaise cuisinées au BBQ !</p>  <p>Cuisses de grenouilles à la lyonnaise Andouillettes sauce Beaujolaise Pommes paillasse Brioche à la praline</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	21	<p>28</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Lyonnais</p> <p>Re découvrez la gastronomie lyonnaise cuisinées au BBQ !</p>  <p>Cuisses de grenouilles à la lyonnaise Andouillettes sauce Beaujolaise Pommes paillasse Brioche à la praline</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>



PLANNING JUIN 2019

<p>Samedi</p>	<p>1</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Globetrotter</p> <p>Préparez-vous pour un voyage culinaire et venez découvrir les meilleurs plats BBQ à travers le monde !</p>  <p>Quesadillas – Mexico Canard laqué Hoisin – Chine Bœuf Chimichurri – Argentine Frites de patates douces – USA</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>8</p>	<p>15</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Spécial Carnivore</p> <p>Découvrez des cuissons spécifiques à chaque viande !</p>  <p>Poulet contisé Côte d'agneau grillée en croûte de pistache Côte de bœuf au beurre d'estragon Salade de légumes grillés</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtrise de la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>22</p>	<p>29</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Globetrotter</p> <p>Préparez-vous pour un voyage culinaire et venez découvrir les meilleurs plats BBQ à travers le monde !</p>  <p>Quesadillas – Mexico Canard laqué Hoisin – Chine Bœuf Chimichurri – Argentine Frites de patates douces – USA</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>
---------------	--	----------	--	-----------	---



PLANNING JUILLET 2019

	SEMAINE 27	SEMAINE 28	SEMAINE 29	SEMAINE 30
Vendredi	5	<p>12</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Terre & Mer</p> <p>Vivez un voyage aux saveurs entre terres et mers !</p>  <p>Saumon mi cuit planche de cèdre Côte de bœuf croûte de sel Poêlée de légumes Wok Brochettes d'ananas glacées au jus d'orange</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtriser la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>19</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Américain</p> <p>Direction le pays de l'Oncle Sam ! Découvrez les recettes phares du BBQ 100% USA !</p>  <p>Ailes de poulet – New York Ribs – Travers de porc – Texas Coleslaw – Caroline du Nord Crumble de pêches – Dixie</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	26



PLANNING JUILLET 2019

Samedi	6	<p>13</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Américain</p> <p>Direction le pays de l’Oncle Sam ! Découvrez les recettes phares du BBQ 100% USA !</p>  <p>Ailes de poulet – New York Ribs – Travers de porc – Texas Coleslaw – Caroline du Nord Crumble de pêches – Dixie</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l’entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>20</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Spécial Carnivore</p> <p>Découvrez des cuissons spécifiques à chaque viande !</p>  <p>Poulet contisé Côte d’agneau grillée en croûte de pistache Côte de bœuf au beurre d’estragon Salade de légumes grillés</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l’entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtrise de la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	27
--------	---	---	---	----



PLANNING SEPTEMBRE 2019

	SEMAINE 36	SEMAINE 37	SEMAINE 36	SEMAINE 39
Vendredi	6	<p>13</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Globetrotter</p> <p>Préparez-vous pour un voyage culinaire et venez découvrir les meilleurs plats BBQ à travers le monde !</p>  <p>Quesadillas – Mexico Canard laqué Hoisin – Chine Bœuf Chimichurri – Argentine Frites de patates douces – USA</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	20	<p>27</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Spécial Carnivore</p> <p>Découvrez des cuissons spécifiques à chaque viande !</p>  <p>Poulet contisé Côte d'agneau grillée en croûte de pistache Côte de bœuf au beurre d'estragon Salade de légumes grillés</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtrise de la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>


PLANNING SEPTEMBRE 2019

Samedi	7	<p>14 de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Terre & Mer</p> <p>Vivez un voyage aux saveurs entre terres et mers !</p>  <p>Saumon mi cuit planche de cèdre Côte de bœuf croûte de sel Poêlée de légumes Wok Brochettes d'ananas glacées au jus d'orange</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtriser la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	21	<p>28 de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Lyonnais</p> <p>Re découvrez la gastronomie lyonnaise cuisinées au BBQ !</p>  <p>Cuisses de grenouilles à la lyonnaise Andouillettes sauce Beaujolaise Pommes paillasse Brioche à la praline</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>
--------	---	--	----	---

PLANNING OCTOBRE 2019

	SEMAINE 40	SEMAINE 41	SEMAINE 42	SEMAINE 43
Vendredi	4	<p>11</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Lyonnais</p> <p>Re découvrez la gastronomie lyonnaise cuisinées au BBQ !</p>  <p>Cuisses de grenouilles à la lyonnaise Andouillettes sauce Beaujolaise Pommes paillasse Brioche à la praline</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>18</p> <p>de 18:30 à 21:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Américain</p> <p>Direction le pays de l'Oncle Sam ! Découvrez les recettes phares du BBQ 100% USA !</p>  <p>Ailes de poulet – New York Ribs – Travers de porc – Texas Coleslaw – Caroline du Nord Crumble de pêches – Dixie</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	25

PLANNING OCTOBRE 2019

Samedi	5	<p>12</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER SOIREE – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Spécial Carnivore</p> <p>Découvrez des cuissons spécifiques à chaque viande !</p>  <p>Poulet contisé Côte d'agneau grillée en croûte de pistache Côte de bœuf au beurre d'estragon Salade de légumes grillés</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtrise de la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	<p>19</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>BBQ Noël</p> <p>Revisitez les saveurs des fêtes au barbecue !</p>  <p>Foie gras à la plancha Volaille entière faite sur BBQ et glacée au Bourbon Légumes du moment Tarte flambée aux poires</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson, maîtrise de la découpe des légumes</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER TABLIER OFFERT</p>	26
--------	---	--	---	----