

# Cours Cuisine & Science

## Cuisine Innovation

**C**ours de Cuisine & Science entre amis, collègues, en famille... Comme une « brigade de cuisine », vous réaliserez plusieurs recettes en suivant les conseils d'un chef et les explications d'un scientifique. En journée ou en soirée, cuisine ou pâtisserie, cours express ou intensif, nous pouvons vous concocter un atelier sur mesure, à partager exclusivement avec les personnes de votre choix (entre 8 et 12 personnes). Vous pourrez juger vous-même de vos talents en vous régaland sur place de vos préparations. Pour un devis personnalisé, contactez-nous par téléphone ou par e-mail.

### MENU COMPLET

à déguster sur place

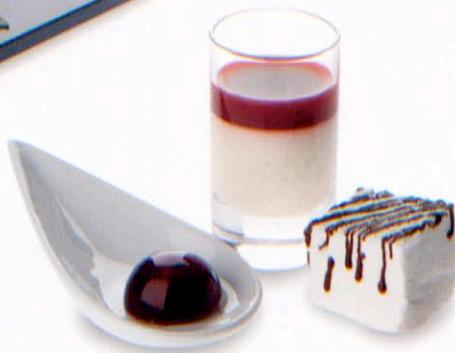
› COQUILLES SAINT-JACQUES  
cuites à basse température et  
RÂPÉ DE POMMES ACIDULÉ.

### BOUCHÉES SUCRÉES

› Guimauve, PANNA COTTA  
MINUTE, Perle de cassis.

### BOUCHÉES SALÉES

› BONBONS DE SALIMON aneth,  
crevettes - ÉCUME DE SAFRAN,  
oeufs cuits à 66°C.



Cuisine Innovation est une société de recherche, conseil et formation aux technologies culinaires.

Nous proposons également des produits innovants : agents de texture, matériel de précision, kits de cuisine moléculaire sur notre boutique en ligne : [www.cuisine-innovation.com](http://www.cuisine-innovation.com)

### ► CUISINE INNOVATION

2 rue Claude Bernard

21000 DIJON

09 52 13 78 69

[www.cuisine-innovation.fr](http://www.cuisine-innovation.fr)

[contact@cuisineinnovation.fr](mailto:contact@cuisineinnovation.fr)