



La Tablee des Chefs
Boutique et atelier culinaire

VENEZ CUISINER
EN COMPAGNIE
D'UN GRAND CHEF
DANS NOS
COURS DE CUISINE.

HORAIRE DES COURS DE CUISINE

MARDI /// 15 SEPTEMBRE 2009
LES TAPAS
CHEF ALEXANDRE LOISEAU
BISTRO COCAGNE

MARDI /// 22 SEPTEMBRE 2009
CUISINE MAROCAINE
CHEF YAN GARZON
HOTEL MORTAGNE

MARDI /// 29 SEPTEMBRE 2009
CUISINE ESPAGNOLE
CHEF FRÉDÉRIC CÔTÉ
LA TOMATE BLANCHE

MARDI /// 6 OCTOBRE 2009
LA CUISSON DES VIANDES
CHEF FRÉDÉRIC CÔTÉ
LA TOMATE BLANCHE

MARDI /// 13 OCTOBRE 2009
BOUCHÉES ET CANAPÉS
CHEF SIMON BEAUPRÉ
LA MAISON DE VILLE

MARDI /// 20 OCTOBRE 2009
LES COURGES
CHEF FRÉDÉRIC CÔTÉ
LA TOMATE BLANCHE

MARDI /// 3 NOVEMBRE 2009
LA CUISINE MEXICAINE
CHEF ADREANA SANTIAGO
RESTAURANT LIMON

MARDI /// 10 NOVEMBRE 2009
LA CUISINE FRANÇAISE
CHEF YAN GARZON
HOTEL MORTAGNE

MARDI /// 17 NOVEMBRE 2009
LES TAJINES
CHEF FRÉDÉRIC CÔTÉ
LA TOMATE BLANCHE

HORAIRE DES COURS PARENTS ET ENFANTS

SAMEDI /// 31 OCTOBRE 2009
GÂTERIES D'HALLOWEEN

SAMEDI /// 12 DÉCEMBRE 2009
GÂTERIES DE NOËL

SAMEDI /// 19 DÉCEMBRE 2009
GÂTERIES DE NOËL



**LES PLACES SONT LIMITÉES.
INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT.**

450.748.1638

www.tableedeschefs.org

HEURE DES COURS /// DE 18H30 À 21H00

HEURE DES COURS PARENTS ET ENFANTS /// DE 9H À 12H

LIEU DES COURS /// LA TABLEE DES CHEFS

699 rue Adoncour, Longueuil, QC, J4G 2M6

COÛT PAR ADULTE /// 70\$

COÛT PAR ENFANT /// 30\$

Les profits serviront à financer la formation
culinaire de jeunes issus de milieux moins favorisés.