

Chez Silvio

Chef et traiteur italien chez vous dans la ville rose depuis 2007

Traiteur italien
Cours de cuisine
Chef à domicile

Repas entre amis
Anniversaire
Buffet

www.chezsilvio.com

Tel. 07 67 13 43 44

chezsilviotraiteur@gmail.com

« L'Italie dans l'assiette » stage de cuisine intensif : trois/quatre jours

LE PROGRAMME : Premier jour

Séance « Menu aubergine »

Antipasto : Trésor d'aubergine

Plat principal : Pâtes à la sicilienne

Accompagnement : Aubergine à la tomate au four (**à emporter**)

Ingrédients fournis :

Huile d'olive italienne, sauce tomate italienne, mozzarella ou « scamorza », ricotta, pâtes (haut de gamme).

Aubergines, pain, basilic, ail et oignon

Séance « Menu Tomate »

Trois sauces à la tomate (**à emporter**) :

Sauce à la ricotta, sauce à l'amatriciana, sauce à l'arrabbiata.

Ingrédients fournis :

Sauce tomate italienne, huile d'olive italienne, ricotta italienne, basilic, lardons (si possible guanciale), mozzarella, ail, oignon, piment.

Séance « Menu Feuilleté » :

Feuilleté au petit pois ou Feuilleté au poivron (**à emporter**)

Ingrédients fournis :

Pâte feuilletée, petits pois en conserve, lardons, poivron, oignon, fromage.



Chez Silvio



Chez Silvio

Chef et traiteur italien chez vous dans la ville rose depuis 2007

Traiteur italien
Cours de cuisine
Chef à domicile

Repas entre amis
Anniversaire
Buffet

www.chezsilvio.com

Tel. 07 67 13 43 44

chezsilviotraiteur@gmail.com

« L'Italie dans l'assiette » stage de cuisine intensif : trois/quatre jours

LE PROGRAMME : Deuxième jour

Séance « Menu courgette »

Antipasto : Pain, courgette et fromage fondu
Plat principal : Spaghetti alla Nerano con zucchine (courgettes)
Accompagnement : courgettes à la « scapece » (**à emporter**)

Ingrédients fournis :
Huile, Fromage fumé italien, spaghetti ou bucatini.
Courgettes, pain, feuilles de menthe, vinaigre de vin blanc ail.

Séance « Les omelettes »

Omelette de pâtes blanche (**à emporter**)
Omelette de pâtes à la tomate (**à emporter**)

Ingrédients fournis :
Sauce tomate, huile, ricotta, basilic, fromage, spaghetti ou penne.

Séance « La citrouille »

Citrouille grillée (**à emporter**)

Ingrédients fournis :
Citrouille, huile, ail, persil et piment.



Chez Silvio



Chez Silvio

Chef et traiteur italien chez vous dans la ville rose depuis 2007

Traiteur italien
Cours de cuisine
Chef à domicile

Repas entre amis
Anniversaire
Buffet

www.chezsilvio.com

Tel. 07 67 13 43 44

chezsilviotraiteur@gmail.com

« L'Italie dans l'assiette » stage de cuisine intensif : trois/quatre jours

LE PROGRAMME : Troisième jour

Tous les secrets du risotto



Chez Silvio



Chez Silvio

Chef et traiteur italien chez vous dans la ville rose depuis 2007

Traiteur italien
Cours de cuisine
Chef à domicile

Repas entre amis
Anniversaire
Buffet

www.chezsilvio.com

Tel. 07 67 13 43 44

chezsilviotraiteur@gmail.com

« L'Italie dans l'assiette » stage de cuisine intensif : trois/quatre jours

LE PROGRAMME : Quatrième jour

Séance « de la mer »

Apéritif : Petites sèches marinées

Plat principal : Spaghetti de la mer (au choix : moules, grondin ou langoustines)

Ingrédients fournis :

Petites seiches, ail, persil, piment, vinaigre et huile, moules (ou grondin ou langoustines), spaghetti.

Séance « les poisson mariné »

Saumon frais mariné (à emporter)

Ingrédients fournis :

Saumon frais, huile, ail, oignon, piment.

Séance « Le poulpe »

Salade de petits poulpes (à emporter)

Ingrédients fournis :

Poulpes, huile, ail, persil.



Chez Silvio



Chez Silvio

Chef et traiteur italien chez vous dans la ville rose depuis 2007

Traiteur italien
Cours de cuisine
Chef à domicile

Repas entre amis
Anniversaire
Buffet

www.chezsilvio.com

Tel. 07 67 13 43 44

chezsilviotraiteur@gmail.com

« L'Italie dans l'assiette » stage de cuisine intensif : trois/quatre jours

« L'Italie dans l'assiette » cours de cuisine : « THEMATIQUE »

LE PROGRAMME : Séances alternatives

- Orecchiette aux brocolis
- La Polenta
 - Nature, saucisses ou gorgonzola
- Les pâtes au four »
 - Cannellonis farcis
 - Lasagne
- Séance Les pâtes rapides «Spaghetate » :
 - Spaghetti ail, huile et piment
 - Spaghetti aux anchois de Collioure
- Menu de terre sans pâtes
 - Rouleau de viande farcie
 - Paupiettes de viande hachée à la sauce tomate
- Menu de terre avec les pâtes
 - Pâtes aux petits pois
 - Pâtes et haricots



Chez Silvio

