

Мастер класс французской кухни в Москве от французского блогера, специалиста по знаменитому искусству жить по-французски- Сесиль!



В необычной французской гостиной, вместе с Сесиль, француженкой, которая уже более 25 лет живет в Москве, специалистом по «искусству жить по-французски», Вы почувствуете всю легкость и прелесть французской кухни и научитесь простым рецептам, чтоб сразить Вашими новыми знаниями и умениями Ваших друзей и близких.

Детали программы

Вариант 1



Кулинарный мастер-класс «по-французски» в самом центре Москвы.

Вы научитесь готовить вкусные французские рецепты и узнаете секреты эффектной, но не сложной сервировки стола. Затем вы проведете настоящий французский ужин, из собственно приготовленных блюд, с дегустацией вин, под французской музыкой. Встреча гостей, знакомство.

Приветственный чай, кофе.

Раздача фартуков и рецептов.

Приготовление трапезы (обеда/ужина) = закуски, блюдо и десерт. Во время готовки предлагается вино (красное, белое).

После приготовления гости с Сесиль накрывают на стол, с минимальными правилами сервировки по-французски и дегустируют приготовленное, запивая вином.

К десерту подаются чай и кофе.

Продолжительность 4 часа.

Группа 10-12 человек.

ВАРИАНТ 2

Какие бывают приемы и приветствия, основные правила приличия и этикет за столом, советы по рассадке гостей. Вы научитесь украшению искусства сервировки и украшения стола по-французски, узнаете, как составлять меню, используя самые известные и простые французские блюда. ОПИСАНИЕ: Сервировка стола и искусство принимать гостей. Какие бывают приемы и приветствия, основные



правила приличия и этикет за столом, советы по рассадке гостей. Вы научитесь украшению искусства сервировки и украшения стола по-французски, узнаете, как составлять меню, используя самые известные и простые французские блюда.

Встреча гостей, знакомство. Приветственный чай, кофе.
Теоретическая часть. Рассказ Сесиль о видах приемов, правилах этикета, рассадке и т.д.

Перерыв. Чай, кофе, пирожные.

Практическая часть. Гости по желанию применяют знания, сервируют стол согласно выбранного меню
По желанию – шампанское (во время или после окончания сеанса). Выдача диплома.

Минимум 8 человек

