

COCINA FRANCESA del 1 al 20 de Diciembre 2018 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
2 ENTRADA: Salmon ahumado sobre melva PLATO FUERTE: Pescado Amandina	3 ENTRADA: Ensalada Nicoise PLATO FUERTE: Sirloin en Salsa de Pimienta Verde	4 ENTRADA: sopa de cebolla PLATO FUERTE: pollo a la naranja	5 POSTRES: *Creme brullee *crepas Suzette *Tarta tatin *profiteroles de chocolate	7 *salmon ahumado *ensalada Nicoise *trucha amandina *tarta tatin
9 ENTRADA: Ratatouille PLATO FUERTE: Asado de Cerdo con papas a la Boulangere	10 ENTRADA: Coquiles Saint Jacques PLATO FUERTE: Pollo al Vino Tinto	11 ENTRADA: Ensalada de espinacas PLATO FUERTE: Escalopas Cordon Blue	12 *POSTRE EN GUERIDON PLATANOS *BAGUETTE *BRIOCHE	14 ENTRADA: *Sopa de Cebolla *Ratatouille *Pollo a la Naranja *Profiteroles GASTRONOMIA NAVIDEÑA CENA *PAVO Y RELLENO
16 POSTRES NAVIDEÑOS *Tronco navideño *Polvorones de anis	17 ENTRADA Ensaladas en Gueridon PLATO FUERTE Platillos en gueridon	18 ENTRADA: Sopa Parmentier PLATO FUERTE: salmón Fresco en escamas de ajo GASTRONOMIA NAVIDEÑA CENA *PAVO Y RELLENO	19 LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	PERIODO VACACIONAL DEL 21 DIC 2019 AL 3 DE ENERO 2020