



AULAS NO ESPAÇO ESCOLA

bouquet garni
GASTRONOMIA | CRIATIVA

BELO HORIZONTE - (31) 3465 0101 - WWW.BOUQUETGARNI.COM.BR

Espaço Escola Bouquet Garni



Mais um sonho realizado, nosso novo espaço gastronômico abre suas portas, um ambiente idealizado por nós e projetado de forma inédita pela arquiteta Fabíola Constantino.

Com uma cozinha de cara nova, as aulas de culinária, que ministramos desde 1996 nas cozinhas do bufê, ganham mais sofisticação e personalidade.

A tecnologia de ponta que há muitos anos é usada na preparação dos pratos do Bouquet Garni também está presente neste espaço, onde desenvolvemos e testamos novas receitas.

A Chef



Karen Piroli, com aperfeiçoamento e especialização na L'École Cordon Bleu em Paris, ministra curso prático de culinária, semanalmente, desde 1996; colabora frequentemente apresentando receitas em programas de televisão e matérias para jornais e revistas especializadas; dá consultorias e aulas para grandes empresas e escolas do Brasil; foi proprietária e chef do restaurante Bouquet Garni (cozinha fusion) durante 09 anos juntamente com sua sócia Agnes Farkasvolgyi.

Além do trabalho diretamente ligado ao bufê, pesquisa e viaja mundo afora em busca de conhecimento dos alimentos e sua relação com o modo de vida das pessoas. Elabora roteiros culturais/enogastronômicos e acompanha grupos para vários destinos no Brasil e exterior.

Sua cozinha é fortemente influenciada pelas raízes italianas e estruturada no princípio da pureza e simplicidade dos alimentos.

O Curso

As aulas acontecem uma vez por mês.

Trabalhamos na cozinha e depois nos assentamos à mesa para jantar.

O cardápio é composto de 4 receitas e/ou, por vezes, temático:

Aperitivo – degustado na cozinha e acompanhado de um drink específico ou cerveja

Entrada – fria ou quente

Prato principal – sempre harmonizado com vinho

Sobremesa – complemento indispensável

Café ou chá – saudável finalização



Eventuais

Aulas temáticas de churrasco gourmet, cozinha Paraense, cortes de carnes e outros específicos, cozinha para adolescentes, cozinha de charme, degustações de vinhos e outras são oferecidas eventualmente ao longo do ano, anunciadas nos nossos meios de comunicação e no mural da Escola.

Acontecem também viagens culturais e eno-gastronômicas que são elaboradas e acompanhadas pela chef Karen Pirolí.



TURMA 10 - MÓDULO BÁSICO / INICIANTE - Agenda 2014

1º Semestre

- Fevereiro – dia 11 - Degustação de azeites / massa
- Março - dia 11 - Peixe
- Abril – dia 1º - Brunch
- Maio - dia 06 - Filé e seus cortes
- Junho - dia 03 - Risotos – 03 tipos

2º Semestre

- Agosto – dia 05 - Camarão
- Setembro - dia 02 - Cozinha mineira reinterpretada
- Outubro - dia 07 - Cozinha asiática
- Novembro - dia 04 - Ceia de Natal

Informações gerais

As aulas são às 3ª-feiras de 19h30 às 22h30

Local: Espaço Escola Bouquet Garni | Rua Tenente Anastácio de Moura, 676 – Santa Efigênia | Belo Horizonte | MG

Investimento e forma de pagamento:

06 parcelas iguais de R\$ 360,00 em 22/Nov/13 , 06/Jan/14, 03/mar/14,
07/Abr/14, 07/Jul/14 e 06/Out/14

Matrícula até dia 22/Nov/13

Realizada pessoalmente no Espaço Escola para receber o kit e conhecer o espaço das aulas

Karen Piroli

karen@bouquetgarni.com.br

31 9984.2437 / 3465.0105

bouquet garni
GASTRONOMIA | CRIATIVA

BELO HORIZONTE - (31) 3465 0101 - WWW.BOUQUETGARNI.COM.BR