



AULAS NO ESPAÇO ESCOLA

bouquet garni
GASTRONOMIA | CRIATIVA

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



Espaço Escola Bouquet Garní

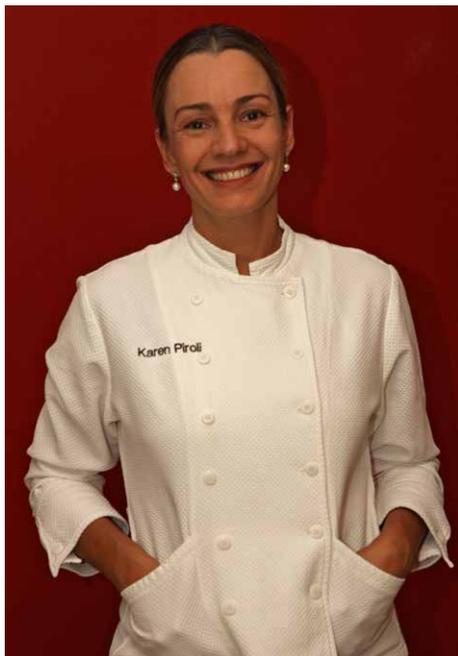


Mais um sonho realizado, nosso novo espaço gastronômico abre suas portas, um ambiente idealizado por nós e projetado de forma inédita pela arquiteta Fabíola Constantino.

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 Garní 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 Garní (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.

Agenda 2014 - Viagens Eno-gastronômicas

Festival Ver o peso – Belém do Pará de 28/Mai à 02/Jun

Viagem gastronômica para Hungria – 2ª quinzena de setembro



TURMA 11 - MÓDULO BÁSICO / INICIANTE - Agenda 2014

1º Semestre

- 26 de Março - Degustação de azeites / massa
- 23 de Abril - Brunch
- 21 de Maio - Filé e seus cortes
- 18 de Junho - Risotos – 03 tipos

2º Semestre

- 27 de Agosto - Camarão
- 29 de Outubro - Cozinha mineira reinterpretada
- 19 de Novembro - Cozinha asiática
- 03 de Dezembro - Ceia de Natal

Informações gerais

As aulas são às 4ª 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:

5 parcelas iguais de R\$ 385,00 em 10/Mar/14 - 26/Mai/14 - 14/Jul/14 -
08/Set/14 - 31/Out/14

Matrícula

Estamos aceitando reservas / turma sendo formada

Karen Piroli

karen@bouquetgarni.com.br

31 9984.2437 / 3465.0105

bouquet garni
GASTRONOMIA | CRIATIVA

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