



# AULAS NO ESPAÇO ESCOLA

*bouquet garni*  
GASTRONOMIA | CRIATIVA

BELO HORIZONTE - (31) 3465 0101 - [WWW.BOUQUETGARNI.COM.BR](http://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

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 / 2014

Viagem gastronômica para Hungria – 1ª quinzena de maio / 2015



### *TURMA 13 - AULAS TEMÁTICAS - Agenda 2014*

- Abril – dia 29 - Cozinha de charme (receitas rápidas) - R\$185
- Maio - dia 20 - Cozinha de charme (receitas rápidas) - R\$185
- Agosto – dia 19 - 'festa' vegetariana (receitas funcionais) - R\$170
- Setembro - dia 09 - Paellas (marinera e nera) - R\$250
- Outubro - dia 21 - Vegetariana Gourmet - R\$195
- Novembro - dia 25 - Ceia de Natal - R\$240

### **Informações gerais**

As aulas são das 19h30 às 22h30

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

**Matrícula até 10 dias antes da aula desejada com Daniele  
dani@bouquetgarni.com.br / 31 8647.4233 / 3465.0101**