

Soyez inspiré pour vos repas des Fêtes

Recettes, méthodes de préparation, trucs et astuces... et dégustations gratuites !!

Boutique de Knowlton 40, chemin du Centre, Knowlton QC J0E 1V0 (450) 242-3825 poste 221

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 10 décembre (samedi) 11h à 17h | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire) Bouchées simples à préparer pour impressionner les convives |
| 11 décembre (dimanche) 11h à 16h | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire) Méthode de préparation, cuisson et conservation des cuisses de canard |
| 17 décembre (samedi) 11h à 17h | Joanne DeGuire, passionnée de canard Bien réussir la cuisson d'un canard entier... recette WOW mais simple ! |
| 23 décembre (vendredi) 11h à 17h | Chef Vincent Le Dorze Cloutier (Deux Caribous traiteur) Comment réussir une terrine de foie gras et recettes de bouchées |
| 30 décembre (vendredi) 11h à 17h | Chef Vincent Le Dorze Cloutier (Deux Caribous traiteur) Comment réussir une terrine de foie gras et recettes de bouchées |

Boutique Jean-Talon 176, rue Jean-Talon est, Montréal QC H2R 1S7 (514) 286-1286

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 09 décembre (vendredi) 11h à 17h | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire) Ajoutez une touche asiatique à votre menu des fêtes! |
| 10 décembre (samedi) 11h à 17h | Chef Domenico Forte 3 bouchées simples à préparer pour impressionner vos convives |
| 16 décembre (vendredi) 11h à 17h | Chef Jo-Any Rancourt (L'Escouade Culinaire) Bouchées de canard simples à préparer pour vos repas des Fêtes |
| 17 décembre (samedi) 11h à 17h | Chef Domenico Forte Bien réussir la cuisson d'un canard entier... recette WOW mais simple ! |
| 23 décembre (vendredi) 11h à 17h | Chef Domenico Forte Trucs et astuces sur le foie gras |

