



ACADÉMIE
CULINAIRE

Cours grand public Programmation **2012** Montréal



Réservez votre place à Montréal dès maintenant academieculininaire.com

Cours		Dates de cours	Heure	Durée	Prix
Les bases					
Étape 1 - Fonds et potages	D+P	Lundis 12 et 19 mars	18h30	6hrs	205 \$
Étape 2 - Salades, émulsions, œufs et cuisson des légumes	D+P	Lundis 26 mars et 2 avril	18h30	6hrs	205 \$
Étape 3 - Méthode de cuisson poêler, sauter et les mijotés	D+P	Lundis 16 et 23 avril	18h30	6hrs	205 \$
Étape 4 - Méthode de cuisson rôtir et griller	D+P	Lundis 30 avril et 7 mai	18h30	6hrs	205 \$
Étape 5 - Méthode de cuisson bouillir, pocher et frire	D+P	Lundi 14 mai et mardi 22 mai	18h30	6hrs	205 \$
Étape 6 - Sauces	D+P	Dimanche 29 janvier	9h30	6hrs	205 \$
Étape 6 - Sauces	D+P	Vendredi 16 mars	15h00	6hrs	205 \$
Étape 6 - Sauces	D+P	Mardi 27 et mercredi 28 mars	18h30	6hrs	205 \$
Étape 6 - Sauces	D+P	Lundis 28 mai et 4 juin	18h30	6hrs	205 \$
Étape 7 - Pâtisseries et desserts	D+P	Samedi 3 mars	9h30	6hrs	205 \$
Étape 7 - Pâtisseries et desserts	D+P	Samedi 9 juin	9h30	6hrs	205 \$
Techniques de base	D+P	Samedis 14, 21, 28 janvier, 4, 11, 18, 25 février et 3 mars	9h30	24hrs	890 \$
Techniques de base	D+P	Lundis 6, 13, 20, 27 février, 5, 12, 19 et 26 mars	18h30	24hrs	890 \$
Techniques de base Journées intensives	D+P	Lundis 16, 23, 30 avril et 7 mai	9h30	24hrs	890 \$
Techniques de base Semaine intensive	D+P	Du lundi au jeudi 4, 5, 6 et 7 juin	9h30	24hrs	890 \$
Techniques de base Jeunes adultes 18 à 25 ans	P	Dimanches 11, 18, 25 mars et 1 ^{er} avril	13h30	12hrs	450 \$

Cours en anglais / English Courses

Basic cooking	D+P	Tuesdays April 10, 17, 24 May 1 st , 8, 15, 22 and 29	18h30	24hrs	\$890
All about fish	D+P	Sunday February 5	9h30	6hrs	\$205
BBQ	D	Monday May 7	18h30	3hrs	\$95
Cake decorations	P	Sunday April 1 st	9h30	4hrs	\$165
Chocolaty desserts	D+P	Saturday May 5	9h30	6hrs	\$205
Indian cooking	D+P	Saturday March 10	9h30	6hrs	\$205
Italian cooking	D+P	Monday and Tuesday April 23 and 24	18h30	6hrs	\$205
Pastries and deserts	D+P	Sunday March 25	9h30	6hrs	\$205
Thai cooking	D+P	Friday April 13	15h00	6hrs	\$205

Les découvertes

Barbecue	D	Mardi 17 avril	18h30	3hrs	95 \$
Barbecue	D	Dimanche 29 avril	13h30	3hrs	95 \$
Barbecue	D	Samedi 2 juin	13h30	3hrs	95 \$
Barbecue	D	Samedi 9 juin	13h30	3hrs	95 \$
Barbecue	D	Lundi 11 juin	18h30	3hrs	95 \$
Barbecue pour gars	D	Samedi 12 mai	13h30	3hrs	95 \$
Barbecue pour gars	D	Dimanche 17 juin	9h30	3hrs	95 \$
Cocktail sur le gril, barbecue pour elle	D	Dimanche 13 mai	13h30	3hrs	95 \$
Cocktail sur le gril, barbecue pour elle	D	Lundi 18 juin	18h30	3hrs	95 \$
Cuisine sans gluten	D	Samedi 14 avril	9h30	3hrs	95 \$
Cuisine séduction de la Saint-Valentin	D	Vendredi 10 février	18h30	3hrs	95 \$
Fruits de mer et crustacés	D+P	Samedi 17 mars	9h30	6hrs	205 \$
Fruits de mer et crustacés	D+P	Dimanche 3 juin	9h30	6hrs	205 \$
Introduction à la cuisine végétarienne	D	Samedi 11 février	13h30	3hrs	95 \$
Poissons	D+P	Dimanche 15 janvier	9h30	6hrs	205 \$
Poissons	D+P	Dimanche 4 mars	9h30	6hrs	205 \$
Poissons	D+P	Lundi 14 mai	9h30	6hrs	205 \$
Tartare et carpaccio	D	Dimanche 6 mai	13h30	3hrs	95 \$
Verrines salées sucrées	D	Samedi 25 février	13h30	3hrs	95 \$
Verrines salées sucrées	D	Samedi 14 avril	13h30	3hrs	95 \$

Vins et soirées gourmandes

Académie Vinicole Dégustation de vins d'importation privée	S	Mardi 7 février	18h30	3hrs	50 \$
Académie Vinicole Dégustation de vins d'importation privée	S	Jeudi 8 mars	18h30	3hrs	50 \$
Académie Vinicole Dégustation de vins d'importation privée	S	Dimanche 6 mai	13h30	3hrs	50 \$
Académie Vinicole Dégustation de vins d'importation privée	S	Lundi 4 juin	18h30	3hrs	50 \$
Mets et bières	D	Vendredi 24 février	18h30	3hrs	145 \$
Mets et vins Californie	D	Vendredi 27 janvier	18h30	3hrs	145 \$
Mets et vins France	D	Vendredi 16 mars	18h30	3hrs	145 \$
Mets et vins Espagne	D	Vendredi 13 avril	18h30	3hrs	145 \$
Mets et vins Italie	D	Vendredi 8 juin	18h30	3hrs	145 \$

D = Démonstration P = Pratique S = Sommellerie

Cours		Dates de cours	Heure	Durée	Prix
Saveurs internationales					
Bistrot parisien	D	Dimanche 15 avril	13h30	3hrs	95 \$
Cuisine au wok	D+P	Dimanche 13 mai	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine au wok	D+P	Lundi 11 juin	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine californienne	D	Dimanche 25 mars	13h30	3hrs	95 \$
Cuisine cantonaise	D	Vendredi 4 mai	18h30	3hrs	95 \$
Cuisine française	D+P	Dimanche 15 avril	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine italienne du nord et du sud	D+P	Samedi et dimanche 28, 29 avril	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine italienne Menu Tratorria	D	Dimanche 12 février	13h30	3hrs	95 \$
Cuisine méditerranéenne	D	Dimanche 22 janvier	13h30	3hrs	95 \$
Cuisine sichuanaise	D+P	Samedi 5 mai	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine sichuanaise	D+P	Vendredi 25 mai	15h00	6hrs	205 \$
Cuisine thaïlandaise	D+P	Dimanche 22 janvier	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine thaïlandaise	D+P	Lundi 28 mai	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine vietnamienne	D+P	Dimanche 29 avril	9h30	6hrs	205 \$
Cuisine vietnamienne	D+P	Samedi 2 juin	9h30	6hrs	205 \$
Dumpling	P	Samedi 26 mai	9h30	3hrs	110 \$
Inde et ses épices	D+P	Dimanche 12 février	9h30	6hrs	205 \$
Inde et ses épices	D+P	Samedi 12 mai	9h30	6hrs	205 \$
Pasta et sauces italiennes	D+P	Samedi 21 janvier	9h30	6hrs	205 \$
Pasta et sauces italiennes	D+P	Vendredi 30 mars	15h00	6hrs	205 \$
Pizza, focaccia et calzone	P	Dimanche 5 février	9h30	3hrs	110 \$
Pizza, focaccia et calzone	P	Dimanche 22 avril	9h30	3hrs	110 \$
Soupes asiatiques	D	Vendredi 30 mars	18h30	3hrs	95 \$
Sushi	D+P	Dimanche 22 janvier	9h30	6hrs	205 \$
Sushi	D+P	Dimanche 15 avril	9h30	6hrs	205 \$
Sushi	D+P	Samedi 12 mai	9h30	6hrs	205 \$
Tapas	D+P	Dimanche 19 février	9h30	6hrs	205 \$
Tapas	D+P	Lundi 12 mars	9h30	6hrs	205 \$
Tapas	D+P	Samedi 26 mai	9h30	6hrs	205 \$
Boulangerie et desserts					
Boulangerie	P	Dimanche 29 janvier	9h30	6hrs	225 \$
Boulangerie	P	Samedi 14 avril	9h30	6hrs	225 \$
Boulangerie	P	Samedi 16 juin	9h30	6hrs	225 \$
Cup cakes salés et sucrés	P	Samedi 11 février	9h30	3hrs	110 \$
Desserts italiens	D	Dimanche 19 février	13h30	3hrs	95 \$
Décoration de gâteau	P	Samedi 3 mars	9h30	4hrs	165 \$
Décoration de gâteau	P	Dimanche 15 avril	9h30	4hrs	165 \$
Décoration de gâteau	P	Dimanche 27 mai	9h30	4hrs	165 \$
Les macarons	P	Dimanche 1 ^{er} avril	9h30	3hrs	110 \$
Les desserts chocolatés	D+P	Dimanche 6 mai	9h30	6hrs	205 \$
Pâtes de bases sucrées-salées	D+P	Samedis 17 et 24 mars	13h30	6hrs	205 \$
Petits chocolats Bonbons	D+P	Samedi 31 mars	9h30	6hrs	205 \$
Somptueux desserts	D+P	Samedi 16 juin	9h30	6hrs	205 \$
Enfants et adolescents					
Ados aux fourneaux Pâtisseries	P	Dimanche 5 février	9h30	3hrs	110 \$
Parent-enfant Pâtisseries	P	Dimanche 4 mars	9h30	3hrs	205 \$
Semaine relâche Pizza et focaccia	P	Lundi 5 mars	9h00	7hrs	100 \$
Semaine relâche Asie	P	Mardi 6 mars	9h00	7hrs	100 \$
Semaine relâche Amuse-gueule et tapas	P	Mercredi 7 mars	9h00	7hrs	100 \$
Semaine relâche Menu italien	P	Jeudi 8 mars	9h00	7hrs	100 \$
Semaine relâche Boulangerie et pâtisseries	P	Vendredi 9 mars	9h00	7hrs	100 \$
Petits cuistots Cup cakes	P	Dimanche 6 mai	9h30	3hrs	110 \$
Parent-enfant Pizza et focaccia	P	Dimanche 27 mai	9h30	3hrs	205 \$



Camps de cuisine de l'Académie Culinaire 2012

Inscrivez votre enfant dès maintenant pour assurer sa place et économisez 50\$*

Offre valable jusqu'au 31 mars 2012

Nos camps débutent la semaine du 18 juin et se terminent la semaine du 27 août.

* Le prix pour un enfant par semaine est de 550\$ + taxes (incluant repas, collations et service de garde).

Promotion applicable uniquement à la succursale du Vieux-Montréal.