









	Durée Duration	Tarif € <sup>HT</sup> Amount before tax	Janvier January	Février February	Mars March	Avril April	Mai May	Juin June
<b>Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre</b> <i>Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre</i>								
<b>Le chocolat : Entremets et Bonbons</b> <i>Chocolate : Desserts and Bonbons</i>	35h	1890€		18-22		1-5		24-28
<b>La Pâtisserie au chocolat</b> <i>Desserts with Chocolate</i>	16h	864€		18-19		1-2		24-25
<b>Les Bûches de Noël et Entremets festifs</b> <i>Yule logs and festive Desserts</i>	24h	1296€						
<b>Cakes et moelleux - réalisation et techniques de conservation</b> <i>Soft cakes to take away: realize and preserve</i>	16h	864€			4-5	23-24		
<b>Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette</b> <i>Pastries, from the boutique window to the plate</i>	24h	1296€			20-22		27-29	
<b>Desserts de restaurants et cafés gourmands</b> <i>Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee</i>	24h	1296€		11-15		8-12		11-13
<b>Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux</b> <i>Sweet buffets: cocktails pieces according to the seasons</i>	24h	1296€			4-6		13-15	
<b>Les Grands Noms vous livrent leurs secrets</b> <i>Famous Names reveal their secret</i>								
 <b>Les Entremets par Frédéric Bourse, Chef Pâtissier de l'École Lenôtre</b> <i>Desserts, by Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre</i>	24h	1368€	21-23		11-13			11-13
 <b>La Pâtisserie d'Etienne Leroy, Champion du Monde</b> <i>Pastry by Etienne Leroy, World Champion</i>	35h	1995€		Programmation en cours - Schedule in progress				
 <b>La Pâtisserie de Christophe Renou, MOF</b> <i>Pastry by Christophe Renou, MOF</i>	35h	1995€		Programmation en cours - Schedule in progress				
 <b>La Pâtisserie d'Angelo Musa, MOF</b> <i>Pastry by Angelo Musa, MOF</i>	35h	1995€		Programmation en cours - Schedule in progress				

<b>Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre</b> <i>Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre</i>								
<b>Les Pâtes en Viennoiserie</b> <i>Doughs for Viennese Pastries</i>	16h	864€		4-5			13-14	
<b>La Boulangerie</b> <i>Bakery</i>	19h	1026€		6-8			15-17	
<b>Boulangerie et Viennoiserie</b> <i>Bakery and Viennese Pastries</i>	35h	1890€		4-8			13-17	
<b>Les Grands Noms vous livrent leurs secrets</b> <i>Famous Names reveal their secret</i>								
 <b>L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF</b> <i>The art of Bakery, with Gaëtan Paris, MOF</i>	24h	1368€		Programmation en cours - Schedule in progress				
 <b>La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF</b> <i>High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF</i>	32h	1824€		Programmation en cours - Schedule in progress				

<b>Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre</b> <i>Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre</i>								
<b>Les Bonbons chocolat</b> <i>Chocolate bonbons</i>	19h	1026€		20-22		3-5		26-28
<b>Le chocolat : Entremets et Bonbons</b> <i>Chocolate: Desserts and Bonbons</i>	35h	1890€		18-22		1-5		24-28
<b>Les Grands Noms vous livrent leurs secrets</b> <i>Famous Names reveal their secret</i>								
 <b>Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art</b> <i>Mastering the art of Sugar work with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art</i>	24h	1368€		18-20				17-19
 <b>Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF</b> <i>Christmas Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF</i>	35h	1995€			11-15			
 <b>Le Chocolat de Noël : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF</b> <i>Christmas Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF</i>	35h	1995€		Programmation au 2 <sup>ND</sup> semestre - Scheduled second semester				
 <b>Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF</b> <i>Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF</i>	35h	1995€						3-7

Travail de la Glace  
Ice Cream and  
frozen desserts



**Les Grands Noms vous livrent leurs secrets**  
*Famous Names reveal their secret*



**La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec GÉRARD TAURIN, MOF**  
*Ice Creams and sorbets in different ways: technology and applications, with Gérard Taurin, MOF*

**Durée**  
*Duration*

**Tarif €<sup>HT</sup>**  
*Amount before tax*

**Janvier**  
*January*

**Février**  
*February*

**Mars**  
*March*

**Avril**  
*April*

**Mai**  
*May*

**Juin**  
*June*

Cuisine / Cuisine

**Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre**  
*Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre*

**Terre & Mer : Viandes et Volailles, Poissons et Crustacés**  
*Meat and Poultry, Fish and Seafood*

35h

1925€

28/01-1/02

13-17

**Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette**  
*Veggie Spotlight: centre stage for seasonal fruits and vegetables, herbs and cereals*

16h

875€

11-12

11-12

**Brunch et Lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet**  
*Brunch and Lunch: learn how to prepare, cook and present a complete brunch*

19h

1035€

13-15

27-29

**La Bistronomie**  
*Bistronomy*

35h

1925€

18-22

15-19

24-28

**Sous vide : techniques et réalisations**  
*Vacuum cooking: techniques and realizations*

35h

1925€

4-8

20-24

**Cuisine : du marché à l'assiette**  
*Cuisine: from market to plate*

35h

1925€

4-8

8-12

11-14

**La Terre : Viandes et Volailles Choisir, préparer et cuisiner**  
*Meat and Poultry – choose, prepare and cook*

16h

875€

28-29

4-5

13-14

**La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés Choisir, préparer et cuisiner**  
*Fish, Shellfish and Seafood – choose, prepare and cook*

19h

1035€

30/01-1/02

20-22

15-17

**Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre**  
*Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre*

**Traiteur : pièces cocktails salées et plats pour buffets**  
*Savoury buffets: cocktails pieces*

35h

1925€

11-15

23-27



**Les Grands Noms vous livrent leurs secrets**  
*Famous Names reveal their secret*



**Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation**  
*Delicatessen, preparation and use*

35h

2100€

25/02-01/03

Traiteur  
Charcuterie  
Catering  
Delicatessen

Sommellerie  
Wines



**Les Grands Noms vous livrent leurs secrets**  
*Famous Names reveal their secret*



**Découverte des vins et accords avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000**  
*Food & Wines pairing with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier*

21h

1360€

Programmation au 2<sup>ND</sup> semestre - Scheduled second semester

Calendrier sujet à modifications : n'hésitez pas à consulter la dernière version sur [www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)

This programme may be modified : do not hesitate to download the updated version visible on [www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)



Stages se déroulant dans la salle de cours de l'École Lenôtre sur les Yachts de Paris - quai Henri IV - 75004 PARIS  
*Courses taking place in Ecole Lenôtre in Yachts de Paris - quai Henri IV - 75004 PARIS*



Champion du Monde/Champion d'Europe - World Champion/European Champion



Meilleur Ouvrier de France - Best French Craftsman

Conditions particulières : Entreprises implantées hors de France : détaxe accordée (sur présentation du Numéro d'Identification TVA pour l'UE). Les clients venant à titre individuel doivent acquitter la TVA. *Special conditions: For companies located out of France, detax granted (upon presentation of VAT ID Number for EU members). For visitors coming from abroad and wishing to enroll for courses, tax must be included in school fees.*