



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.

ÉCOLE LENÔTRE

40 RUE PIERRE CURIE | QUAI HENRI IV
78375 PLAISIR | 75004 PARIS
+33 (0)1 30 81 40 81
ECOLE@LENOTRE.FR

WWW.ECOLE-LENOTRE.COM

À partir de **mars 2021**, les cours auront lieu
dans notre nouvelle école à Rungis :

11 RUE DE VILLENEUVE
94150 RUNGIS
À 20 MINUTES DE PARIS



CUISINE

	HT	JAN 2020	FEV 2020	MAR 2020	AVR 2020	MAI 2020	JUI 2020	JUIL 2020	AOU 2020	SEP 2020	OCT 2020	NOV 2020	DEC 2020
Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette	16h 2j	880€		17 - 18		5 - 6		15 - 16	Y		27 - 28		9 - 10
Brunch et lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet	19h 3j	1 045€			15 - 17							9 - 10	
Cuisine : du marché de Rungis à la dégustation *tarif en fonction du thème - se reporter à notre catalogue de stages	7h30 1j	400 à 420€*									6	12	8
La bistroonomie, des produits frais de saison de l'entrée au dessert	35h 5j	1 925€		16 - 20			15 - 19	Y			5 - 9		14 - 18
Sous vide : techniques et réalisations	35h 5j	1 925€									12 - 16		
La Terre : Viandes et Volailles : Choisir, préparer et cuisiner	16h 2j	880€		19 - 20				6 - 7		28 - 29		30/11 - 1/12	
La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés : Choisir, préparer et cuisiner	19h 3j	1 045€			15 - 17			8 - 10		30/09 - 2/10		2 - 4	
La cuisine à 4 mains avec Guy Krenzer, MOF et Stéphane Chicheri, Directeur des Opérations de l'École Lenôtre	35h 5j	2 100€										16 - 20	
La Cuisine de Michel Roth, MOF	35h 5j	2 100€										2 - 6	
Charcuterie gourmande, par Loïc Antoine, MOF	35h 5j	2 100€			14 - 17						21 - 25		
Le Foie Gras avec Loïc Antoine, MOF 	16h 2j	960€			6 - 7	Y						9 - 10	7 - 8
Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation avec Jean Michel Bannwart, MOF	35h 5j	2 100€		9 - 13			22 - 26					2 - 6	
Le juste goût de la Cuisine traditionnelle avec Yann Morel, Chef Cuisinier de l'École Lenôtre	35h 5j	2 100€	27 - 11	Y	6 - 10		22 - 26	Y			14 - 18		23 - 27
Traiteur : pièces cocktails salées et plats pour buffets	35h 5j	1 925€		10 - 14							19 - 23		

CHOCOLAT

L'essentiel des Bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage	16h 2j	864€		16 - 17								12 - 13	
La maîtrise des Bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage	16h 2j	864€		18 - 19								14 - 15	
Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF	35h 5j	1 995€		9 - 13								14 - 18	
Le Chocolat de Noël : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF	35h 5j	1 995€											
Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF	35h 5j	1 995€			25 - 29							5 - 8	
Chocolat et Confiserie avec Yvan Chevalier, MOF	35h 5j	1 995€						6 - 10					
Chocolat : pièces artistiques avec Stéphane Leroux, MOF	32h 4j	1 824€											

PÂTISSERIE

L'essentiel du Chocolat en Pâtisserie : entremets, tarte et petits gâteaux	16h 2j	864€		2 - 3			29 - 30					14 - 15	
La maîtrise du Chocolat en Pâtisserie : entremets, tarte et petits gâteaux	16h 2j	864€		4 - 5			1 - 2	Y				12 - 13	
Les Bûches de Noël et Entremets festifs	24h 3j	1 296€										26 - 28	
Pièces montées, croquembouches et Wedding Cakes, avec Simon Bienvenu, Champion de France des Jeunes Chocolatier-Confiseurs	35h 5j	1 995€										14 - 18	
Cakes et moelleux - les essentiels	16h 2j	864€			11 - 12							9 - 10	
Cakes et moelleux - expertise	19h 3j	1 026€			13 - 15							12 - 13	
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette	24h 3j	1 296€		3 - 5			22 - 24					23 - 25	
Desserts de restaurants et cafés gourmands	24h 3j	1 296€		2 - 4								7 - 9	
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux	24h 3j	1 296€		3 - 5		27 - 29			15 - 17		21 - 23		
La Pâtisserie de Nicolas Boucher, Chef Pâtissier de l'École Lenôtre	35h 5j	1 995€		3 - 7	Y	20 - 24			6 - 10	Y	28/09 - 2/10		
La Pâtisserie de Christophe Renou, MOF	35h 5j	1 995€		9 - 13									
La Pâtisserie de Jérôme Chaucesse, MOF : Les desserts de palaces	35h 5j	1 995€			6 - 10							14 - 18	
La Pâtisserie de Jean-Christophe Jeanson, MOF	35h 5j	1 995€	20 - 24									19 - 23	
Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art	35h 5j	1 995€						6 - 10					
Le travail du Sucre d'Art avec Etienne Leroy, Champion du monde de la Pâtisserie	35h 5j	1 995€										2 - 6	
Les techniques autour du sucre, avec Simon Bienvenu, Champion de France des Jeunes Chocolatier-Confiseurs	35h 5j	1 995€										12 - 16	
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, par Gérard Taurin, MOF	35h 5j	1 995€			14 - 17							16 - 20	
La Glace : Entremets et bûches glacés, par Gérard Taurin, MOF	35h 5j	1 995€										28/09 - 2/10	

BOULANGERIE & VIENNOISERIE

La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage	19h 3j	1 026€					2 - 4	29 - 31				2 - 4	
Les pâtes en viennoiserie	16h 2j	864€				18 - 19		27 - 28				30/11 - 1/12	
L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF	24h 3j	1 368€		9 - 11									
La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF	32h 4j	1 824€	20 - 23				15 - 18				19 - 22		