



food friends

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ | 2014 - 2015

food friends

Εισαγωγικό

Υποδεχόμαστε τον νέο κύκλο σεμιναρίων food friends και σας προσκαλούμε σε νέες γαστρονομικές συναντήσεις.

Εμπνεόμαστε από δημοφιλείς και πρωτότυπες συνταγές και συνθέτουμε γευστικά πιάτα χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες από κάθε γωνιά της Ελλάδας.

Οι chefs της LE MONDE καθώς και επισκέπτες chefs, προτείνουν ξεχωριστά γεύματα, ιδανικά για κάθε περίπτωση, παρασκευάζοντας βήμα προς βήμα λαχταριστές συνταγές και σας αποκαλύπτουν όλες τις τεχνικές που χρειάζονται για να ακονίσετε τις μαγειρικές σας ικανότητες.

Οι συμμετέχοντες στα σεμινάρια αποκτούν:

- Βεβαίωση παρακολούθησης
- Ποδιά μαγειρικής
- Σημειώσεις με όλες τις συνταγές
- Έκπτωση 10% για την αγορά κάθε βιβλίου των εκδόσεων Les Livres du Tourisme, αποκλειστικά από το Chef Story
- Προτεραιότητα εγγραφής σε άλλες θεματικές ενότητες σεμιναρίων, έκπτωση 10% στα σεμινάρια του κύκλου Food Professionals & Wine Friends.

Ελάτε να γνωρίσετε τα μυστικά της γαστρονομίας με τη σφραγίδα του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE και γίνετε εσείς chef, στην κουζίνα σας!

Ειδικές προσφορές

- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν το σύνολο των σεμιναρίων για το έτος 2014 – 2015, θα έχουν έκπτωση 35%.
- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν 10 σεμινάρια της επιλογής τους, θα έχουν έκπτωση 25%.
- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν 5 σεμινάρια της επιλογής τους, θα έχουν έκπτωση 15%.

Για τις παραπάνω προσφορές η εξόφληση του ποσού πρέπει να γίνει εφάπαξ.



Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE
Θεσσαλονίκης 45, 183 46, Μοσχάτο
(ακριβώς απέναντι από τον ΗΣΑΠ και παράλληλα της οδού Πειραιώς)
www.lemonde.edu.gr, info@lemonde.edu.gr
τηλ: 210 8211700



Πρωινό Βόρειας Ελλάδας

40€

Διαλεγμένες πρώτες ύλες, τοπικά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας και παραδοσιακά εδέσματα τοπικής ταυτότητας, συνθέτουν τη γαστρονομική κουλτούρα και την ιδιαίτερη φυσιογνωμία της Β. Ελλάδας. Υπέροχες ιδέες για ένα απολαυστικό, υγιεινό και απόλυτα ελληνικό πρωινό, με μοναδικές συνταγές εμπνευσμένες από την τοπική βορειοελλαδίτικη παράδοση.

Εισηγητής: **Γιώργος Γογόπουλος**

Τετάρτη
26/11
2014
17.35
20.00

Risotto

50€

Η στιγμή είναι πάντα κατάλληλη για ένα risotto! Ποιά ποικιλία ρυζιού θα το αναδείξει; Πώς θα κυλώσει με επιτυχία; Και ναι, φυσικά, υπάρχουν μυστικά! Για αυτό είμαστε εμείς εδώ! Μάθετε να φτιάχνετε το τέλειο risotto και ζήστε στιγμές ατέρμονης γαστρονομικής απόλαυσης.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Τετάρτη
10/12
2014
17.35
20.00





Ravioli

40€

Οι επιλογές στη γέμιση είναι αμέτρητες καθώς και οι σάλτσες που τα συνοδεύουν. Τα ravioli μπορούν να ικανοποιήσουν και τα πιο απαιτητικά γούστα. Μάθετε πώς να παρασκευάζετε αυθεντική ιταλική ζύμη για φρέσκα ravioli αλλά και πρωτότυπες σάλτσες που θα απογειώσουν γευστικά τα αγαπημένα σας ζυμαρικά.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Πέμπτη
11/12
2014
17.35
20.00

Δείπνο Χριστουγέννων

Η Πολυτέλεια
της Απλότητας

50€

Τι θα σερβίρετε στους καλεσμένους σας, αυτές τις γιορτινές ημέρες; Ένα πλήρες μενού, που δεν υστερεί σε τίποτα από την αίγλη και την πολυτέλεια των διακεκριμένων ξενοδοχείων, προτείνει ο εισηγητής του σεμιναρίου. Με απλά υλικά αλλά πρωτότυπους γευστικούς συνδυασμούς, δημιουργούμε ένα πλουσιοπάροχο εορταστικό γεύμα.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
17/12
2014
17.35
20.00





Gin Gin & Merry Christmas

50€

Gin... smells like Christmas spirit! Ιδέες για γιορτινά cocktails με την αγαπημένη βάση όλων, το gin! Μπείτε στο πνεύμα των Χριστουγέννων και ενισχύστε τη γιορτινή σας διάθεση κρατώντας το αγαπημένο σας mix drink ανά χείρας.

Εισηγητές: **Γιάννης Κοροβέσης,**
Γιώργος Γογόπουλος

Πέμπτη
18/12
2014
17.35
20.00

Φρέσκα Ζυμαρικά

Γρήγορα & Νόστιμα

40€

Η καλή ποιότητα της ζύμης είναι καθοριστική για την επιτυχία ενός πιάτου ζυμαρικών. Μάθετε πώς να παρασκευάζετε φρέσκια ζύμη για λαχταριστά ζυμαρικά. Ακολουθήστε βήμα προς βήμα τις συμβουλές του Ιταλού chef και καταπλήξτε τους γύρω σας σερβίροντάς τα, all' italiana.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τρίτη
13/01
2015
15.50
18.20





Σούπα

Το Νέο Μικρό Γεύμα

40€

Δεν υπάρχει τίποτα που να ικανοποιεί τη γεύση μας καλύτερα από ένα μπολ σούπας, τις κρύες μέρες του χειμώνα. Ιδανική επιλογή για όλες τις ώρες, ζεστή ή κρύα, διαυγής ή κρεμώδης καλύπτει τις θρεπτικές μας ανάγκες με τον πιο γευστικό τρόπο. Ξεχωριστές, μυρωδάτες σούπες από όλον τον κόσμο αναλαμβάνουν να σας κρατήσουν ζεστή συντροφιά.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη

14/01

2015

17.35

20.00

Πολίτικα Γλυκά

60€

Οι πιο δημοφιλείς, κρεμώδεις συνταγές της Πόλης, όπως ταούκ κιοκσού, ασουρέ, κεσκιούλ, είναι μερικές μόνο, από τις γεύσεις που με τα μεθυστικά τους αρώματα θα σας ταξιδέψουν μέχρι τη γείτονα χώρα. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εισηγητή μας και δημιουργήστε αυθεντικά πολίτικα γλυκά.

Εισηγητής: **Ζαφείρης Κλωνάρης**

Τετάρτη

21/01

2015

17.35

20.00





Aperitivo

Το Διεγερτικό της Όρεξης

40€

Ένας μπουφές από ορεκτικά και fingerfoods μέχρι ζεστά ζυμαρικά και πίτσα, σε μικρές ποσότητες και με έμφαση στο food styling. Η αγαπημένη συνήθεια των Ιταλών γίνεται όλο και πιο δημοφιλής, καθώς αποτελεί μια εναλλακτική πρόταση για να συναντήσετε τους φίλους σας μετά τη δουλειά, πίνοντας το αγαπημένο σας ποτό ή cocktail. Εμπνευστείτε από τις μοναδικές γαστρονομικές “aperitivo” προτάσεις του chef Mauro Peressini.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τετάρτη

28/01

2015

15.50

18.20

Ρομαντικό Δείπνο

50€

Μπείτε στο ρομαντικό κλίμα της ημέρας! Δείξτε στους αγαπημένους σας πόσο τους νοιάζεστε, προετοιμάζοντας ένα δείπνο που θα τους μείνει αξέχαστο! Μην παραλείψετε να φορέσετε το πιο όμορφο χαμόγελό σας και να το απολαύσετε παρέα.

Εισηγητής: **Γιώργος Γογόπουλος**

Τετάρτη

04/02

2015

17.35

20.00





Τα Μυστικά της Σχάρας

50€

Η Τσικνοπέμπτη πλησιάζει. Ετοιμάστε τη σχάρα σας και σπκώστε τα μανίκια! Τεχνικές και βαθμοί ψησίματος, μαρινάδες και συνοδευτικές σάλτσες, μυρωδικά και μπαχαρικά που θα αναδείξουν γευστικά το κάθε έδεσμα. Όλες οι χρήσιμες συμβουλές που εγγυώνται να σας μεταμορφώσουν σε έναν επίδοξο ψήστη. Τι λέτε, ψήνεστε;

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
11/02
2015
17.35
20.00

Τάρτες

Γλυκές & Αλμυρές

60€

Η τραγανή, μπισκοτένια υφή μιας ζύμης που μοσχοβολά βούτυρο, με γέμιση... ό,τι τραβά η όρεξη σας! Οι τάρτες είναι παντός καιρού και εντυπωσιάζουν στην αλμυρή ή στη γλυκιά εκδοχή τους. Μοιραζόμαστε μαζί σας την πιο γευστική συνταγή για ζύμη και σας παρουσιάζουμε τις πιο δελεαστικές προτάσεις της chef Ντίνας Νικολάου.

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

Πέμπτη
12/02
2015
17.35
20.00





Καθαρά Δευτέρα

Ώρα για Pic Nic

50€

Τι πιο ωραίο από ένα γεύμα στην εξοχή! Η Καθαρά Δευτέρα και το καθιερωμένο πέταγμα του χαρταετού, το επιβάλλουν. Πάρτε μαζί σας το καρώ τραπεζομάντηλο, και εμείς θα αναλάβουμε να γεμίσουμε το καλάθι σας με απολαυστικά νηστίσιμα εδέσματα που θα σας προσφέρουν μια αξέχαστη “open air” γαστρονομική εμπειρία.

Εισηγητής: **Γιώργος Γογόπουλος**

Τετάρτη
18/02
2015
17.35
20.00

Τα Άγνωστα Όσπρια της Ελλάδας

40€

Οικονομικό υλικό με υψηλή διατροφική αξία και πολλαπλές μαγειρικές δυνατότητες. Η εισηγήτρια του σεμιναρίου μας συστήνει τέσσερα διαφορετικά όσπρια της ελληνικής γης με τους πιο νόστιμους και θρεπτικούς τρόπους.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

Τετάρτη
25/02
2015
17.35
20.00





Χειροποίητο Φύλλο Κρούστας

Το Αυθεντικό!

50€

Πρωταγωνιστεί σε πολλές συνταγές, είστε σίγουροι, όμως, ότι ξέρετε τα μυστικά του; Σας αποκαλύπτουμε την αυθεντική συνταγή για χειροποίητο φύλλο κρούστας Βηρυτού και σας μεταφέρουμε στα βάθη της Ανατολίας με παρασκευές που «στάζουν» γλύκα.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος**

Τετάρτη

04/03

2015

17.35

20.00

Ιταλικά Επιδόρπια

60€

Η ιταλική ζαχαροπλαστική στο απόγειό της! Γλυκές λαχταριστές συνταγές στην αυθεντική τους εκδοχή αλλά και σε απολαυστικές παραλλαγές που θα σας κάνουν να αναφωνήσετε *mamma mia!!!*

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τετάρτη
11/03
2015
15.50
18.20





Souvlaki International

50€

Σουβλάκι, το διεθνές! Οι έθνικ κουζίνες παρελαύνουν μπροστά στα μάτια σας μέσα από το πιο δημοφιλές έδεσμα της ελληνικής κουζίνας, ενώ εξωτικές μαρινάδες ενισχύουν το γευστικό αποτέλεσμα.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

Πέμπτη
19/03
2015
17.35
20.00

Στον Κόσμο των Petits Fours

50€

Τα ακαταμάχητα “μικρά φουρνιστά” μας! Από τις παραδοσιακές μέχρι τις πιο μοντέρνες εκδοχές τους, οι δελεαστικές, αυτές, μπουκίτσες είναι πρωταγωνιστές των πιο συναρπαστικών tea & coffee time της Ευρώπης και συχνά μεταμφιέζονται σε mignardises.

Εισηγήτρια: **Ευγενία Δελτσίδου**

Τετάρτη

01/04

2015

17.35

20.00





Τσουρέκι

Έτσι... κι Αλλιώς

50€

Αφράτα, αρωματικά τσουρέκια με έντονη επίγευση, φέρνουν το Πάσχα στο τραπέζι σας! Παραδοσιακές συνταγές παρουσιάζονται με σύγχρονο τρόπο και τεχνικές, συναρπάζοντας με την πρωτοτυπία τους!

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

Πέμπτη

02/04

2015

17.35

20.00

Τα Πολλά Πρόσωπα του Αμπελόφυλλου

40€

Από συμβουλές αποθήκευσης και προετοιμασίας, μέχρι συνοδευτικές σάλτσες και ξεχωριστές ιδέες για γέμιση. Σε αυτό το σεμινάριο, δημιουργούμε πιάτα υψηλής γαστρονομίας με πρωταγωνιστή, το αμπελόφυλλο.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

Τετάρτη
22/04
2015
17.35
20.00





Πρωτότυπα Γλυκίσματα

Για Παιδικά Party

50€

Γλυκές και χαριτωμένες λικουδιές από γλειφιτζούρια μπισκότου και πρωτότυπα pop up lollipops, μέχρι παιδικά smoothies, με έμφαση στην ποιότητα των πρώτων υλών και την ελαφριά γεύση, που θα συναρπάσουν όλα τα παιδιά.

Εισηγήτρια: **Ευγενία Δελτσίδου**

Τετάρτη

29/04

2015

17.35

20.00

Τα Τρικ του Chef

Για Πεντανόστιμες
Σαλάτες

50€

Από συνοδευτικό ως πλήρες γεύμα, αποτελεί μια έξυπνη λύση αν θέλεις κάτι γρήγορο, απλό και με υψηλή θρεπτική αξία, ενώ ο σωστός συνδυασμός των πρώτων υλών, είναι η αρχή για μια ισορροπημένη διατροφή. Απλές και πρωτοποριακές ιδέες για να τελειοποιήσετε γευστικά, το αγαπημένο σας πιάτο.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισχυρνόγλου**

Τετάρτη

06/05

2015

17.35

20.00





Μαγειρεύοντας με Φρούτα

50€

Στο σημερινό σεμινάριο, τα φρούτα κυριαρχούν στην κουζίνα μας! Λαχταριστές, πρωτότυπες συνταγές εμπνευσμένες από τα αρώματα και τους χυμούς των φρούτων, περιμένουν να τις δοκιμάσετε.

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

Οι Μεζέδες της Παρέας

40€

Στο άκουσμα της λέξης «μεζές» δεν γίνεται να μην σκεφτείς παρέες να συζητούν, να γελούν δυνατά και να απολαμβάνουν την μπίρα, το τσιπουράκι ή το κρασί τους, γύρω από ένα τραπέζι γεμάτο μικρές λικουδιές. Μοιραζόμαστε μαζί σας πρωτότυπες συνταγές για πεντανόστιμους μεζέδες, που υπόσχονται να χαρίσουν ξεχωριστές στιγμές στην παρέα.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
13/05
2015
17.35
20.00





Fingerfood & Cocktails

50€

Καλοκαιρινά cocktails και fingerfoods για αξέχαστα party. Η ιδέα είναι απλή και το αποτέλεσμα εγγυημένο. Η chef θα παρουσιάσει μοναδικές συνταγές με έμφαση στην αισθητική και την ισορροπία ποτών και γεύσεων.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισχυρνόγλου**

Τετάρτη

27/05

2015

17.35

20.00

food friends



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 15 lines spaced evenly down the page.

Γενικοί Όροι

Κρατήσεις θέσεων γίνονται στη γραμματεία της σχολής στα τηλέφωνα: 210 481 1001 & 210 821 1700 **με** την καταβολή του αντίστοιχου ποσού. Εναλλακτικά, στο info@lemonde.edu.gr κατόπιν συνεννόησης με τη γραμματεία και **με** την καταβολή του αντίστοιχου ποσού στον λογαριασμό της σχολής.

Ακύρωση, λόγω υπαιτιότητας του συμμετέχοντα, συνοδεύεται από επιστροφή χρημάτων, μόνο όταν ανακοινώνεται **10 ημέρες πριν την ημερομηνία διεξαγωγής του σεμιναρίου**. Σε περιπτώσεις πακέτων, το ποσό της επιστροφής υπολογίζεται βάσει της αρχικής τιμής του καταλόγου για το συγκεκριμένο σεμινάριο, μειωμένης κατά της αντίστοιχης έκπτωσης του πακέτου.

Ακύρωση, λόγω υπαιτιότητας του συμμετέχοντα, που ανακοινώνεται σε διάστημα **μικρότερο των 10 ημερών** από την ημερομηνία διεξαγωγής του σεμιναρίου **δεν** συνοδεύεται από επιστροφή χρημάτων. Εναλλακτικά, σε συνεννόηση με τη γραμματεία κι **εφόσον** υπάρχει διαθεσιμότητα, τοποθετείται σε άλλο σεμινάριο ίσης αξίας και το παρακολουθεί χωρίς επιπλέον κόστος. Σε **κάθε άλλη περίπτωση**, ο υποψήφιος συμμετέχοντας δεν έχει καμία απαίτηση σχετικά με το συγκεκριμένο σεμινάριο.

Για τα σεμινάρια που ακυρώνονται με **υπαιτιότητα της σχολής**, οι υποψήφιοι συμμετέχοντες λαμβάνουν πίσω το ποσό που έχουν καταβάλλει και αντιστοιχεί στο ακυρωθέν σεμινάριο, κι εκεί **εξαντλείται** όποια άλλη υποχρέωση της σχολής. Σε περιπτώσεις πακέτων, το ποσό της επιστροφής υπολογίζεται βάσει της αρχικής τιμής του καταλόγου για το συγκεκριμένο σεμινάριο, μειωμένης κατά της αντίστοιχης έκπτωσης του πακέτου. Η σχολή **δεν** έχει καμία άλλη υποχρέωση απέναντι στον υποψήφιο συμμετέχοντα για όποια άλλα επιπλέον έξοδα σχετίζονται με το ακυρωθέν σεμινάριο, όπως έξοδα μεταφορικά, διαμονής, εκπαιδευτικού υλικού κ.ά.

Για τα σεμινάρια που ακυρώνονται **λόγω ανωτέρας βίας ή υπαιτιότητας τρίτων**, ενδεικτικά αναφέρουμε απεργίες, στάσεις εργασίας, καιρικά φαινόμενα, πορείες διαμαρτυρίας κ.ά. η σχολή όποτε είναι δυνατόν θα μεριμνά να τα **επαναπρογραμματίζει** μέσα στο ίδιο ακαδημαϊκό έτος, ενημερώνοντας όλους τους συμμετέχοντες. Στις περιπτώσεις που οι συμμετέχοντες αδυνατούν να παρευρεθούν στη νέα επαναπρογραμματισμένη ημερομηνία του σεμιναρίου, τότε τους επιστρέφεται το ποσό που κατέβαλαν για το συγκεκριμένο σεμινάριο, μειωμένο κατά 20%. Όποτε δεν είναι δυνατός ο επαναπρογραμματισμός του ακυρωθέντος σεμιναρίου, η σχολή θα επιστρέφει την αξία του συγκεκριμένου σεμιναρίου στους συμμετέχοντες. Η σχολή **δεν** έχει καμία άλλη υποχρέωση απέναντι στον υποψήφιο συμμετέχοντα για όποια άλλα επιπλέον έξοδα σχετίζονται με το ακυρωθέν σεμινάριο, όπως έξοδα μεταφορικά, διαμονής, εκπαιδευτικού υλικού κ.ά.

Τα σεμινάρια που πραγματοποιούνται παρά τις όποιες ιδιαίτερες συνθήκες που μπορεί να επικρατούν τη συγκεκριμένη ημέρα, ενδεικτικά αναφέρουμε λόγους ανωτέρας βίας ή υπαιτιότητας τρίτων (βλ. πιο πάνω), θεωρούνται καλώς πραγματοποιήσιμα και οι απόντες δεν δικαιούνται καμιάς επιστροφής ή / και επιπλέον αποζημίωσης λόγω πραγματοποιημένων σχετικών εξόδων, όπως ενδεικτικά αναφέρουμε έξοδα μεταφορικά, διαμονής, εκπαιδευτικού υλικού κ.ά.

Οι ειδικές εκπτώσεις **δεν** ισχύουν σε συνδυασμό με τις ειδικές προσφορές του κάθε καταλόγου.

food friends

Δελτίο συμμετοχής στα σεμινάρια.
Θα ήθελα να δηλώσω συμμετοχή στο/στα παρακάτω σεμινάριο/σεμινάρια (παρακαλώ συμπληρώστε στο αντίστοιχο πεδίο το σεμινάριο/τα σεμινάρια που επιθυμείτε να παρακολουθήσετε):



επιθυμώ να κάνω την εγγραφή μου
για το σύνολο των σεμιναρίων,
με έκπτωση 35%, για το έτος 2014-2015



επιθυμώ να κάνω την εγγραφή μου
για 10 σεμινάρια,
με έκπτωση 25%, για το έτος 2014 - 2015



επιθυμώ να κάνω την εγγραφή μου
για 5 σεμινάρια,
με έκπτωση 15%, για το έτος 2014 - 2015

Όνοματεπώνυμο

Οδός..... Αριθμός.....

Περιοχή..... Τ.Κ.....

Τηλέφωνο.....

Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail)
.....

Τετάρτη	26/11/2014	Πρωινό Βόρειας Ελλάδας	40€
Τετάρτη	10/12/2014	Risotto	50€
Πέμπτη	11/12/2014	Ravioli	40€
Τετάρτη	17/12/2014	Δείπνο Χριστουγέννων, η Πολυτέλεια της Απλότητας	50€
Πέμπτη	18/12/2014	Gin Gin & Merry Christmas	50€
Τρίτη	13/01/2015	Φρέσκα Ζυμαρικά, Γρήγορα & Νόστιμα	40€
Τετάρτη	14/01/2015	Σούπα, Το Νέο Μικρό Γεύμα	40€
Τετάρτη	21/01/2015	Πολίτικα Γλυκά	60€
Τετάρτη	28/01/2015	Aperitivo, Το Διεγερτικό της Όρεξης	40€
Τετάρτη	4/02/2015	Ρομαντικό Δείπνο	50€
Τετάρτη	11/02/2015	Τα Μυστικά της Σχάρας	50€
Πέμπτη	12/02/2015	Τάρτες, Γλυκές & Αλμυρές	60€
Τετάρτη	18/02/2015	Καθαρά Δευτέρα, Ώρα για Pic Nic	50€
Τετάρτη	25/02/2015	Τα Άγνωστα Όσπρια της Ελλάδας	40€
Τετάρτη	04/03/2015	Χειροποίητο Φύλλο Κρούστας, Το Αυθεντικό!	50€
Τετάρτη	11/03/2015	Ιταλικά Επιδόρπια	60€
Πέμπτη	19/03/2015	Souvlaki International	50€
Τετάρτη	01/04/2015	Στον Κόσμο των Petits Fours	50€
Πέμπτη	02/04/2015	Τσουρέκι, Έτσι... κι Αλλιώς	50€
Τετάρτη	22/04/2015	Τα Πολλά Πρόσωπα του Αμπελόφυλλου	40€
Τετάρτη	29/04/2015	Πρωτότυπα Γλυκίσματα για Παιδικά Party	50€
Τετάρτη	06/05/2015	Τα Τρικ του Chef για Πεντανόστιμες Σαλάτες	50€
Πέμπτη	07/05/2015	Μαγειρεύοντας με Φρούτα	50€
Τετάρτη	13/05/2015	Οι Μεζέδες της Παρέας	40€
Τετάρτη	27/05/2015	Fingerfood & Cocktails	50€





Όσοι επιθυμείτε να λάβετε μέρος
δηλώστε έγκαιρα τη συμμετοχή σας στο
τηλεφωνικό κέντρο ή το e-mail της σχολής

Θεσσαλονίκης 45

Μοσχάτο 18346

Τηλ.: 210 8211700

e-mail: info@lemonde.edu.gr

web: www.lemonde.edu.gr