

L'AIM & L'ÉCOLE DE CUISINE ALAIN DUCASSE PRÉSENTENT



Le Programme Culinary Arts Basics

Une session dédiée aux étudiants de l'AIM



école de cuisine 
ALAIN DUCASSE



Culinary Arts Basics

POUR

- Les étudiants de l'AIM

CAPACITÉ D'ACCUEIL :

- 10 étudiants au maximum

SANCTION

- Certificat de l'école de cuisine Alain Ducasse

PRIX

- Offert par l'AIM

Jour 1

Poulet mariné, blé vert aux légumes
Carré d'agneau champvallon, vrai jus
Onglet de bœuf piqué d'olives, asperges vertes rôties
Crème caramel

Jour 2

Risotto aux asperges vertes et ris de veau
Gnocchi sans gluten, artichauts, lard paysan et échalote
Daurade à plat, jambon de Parme et basilic, condiment tonnato
Panna cotta caramel/café

Jour 3

Asperges rôties aux olives noires
Petit pâté de canard, réduction de vin rouge
Filet de sole dieppoise
Œufs à la neige aux pralines roses



écoledecuisine 
 ALAIN DUCASSE

Le programme Culinary Arts Basics
Pour plus d'information :

AIM

2, rue Charbonnel - 75013 PARIS - FRANCE

Tél. : +33 (0) 1 45 75 65 75

Email : mail@aim.fr

www.aim.fr