



			JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	JUI	SEP	OCT	NOV	DÉC
LES INVITÉS D'OLGIN DUCASSE													
Ormand Ornal	NOUVEAUTÉ	1 J	1 150 €			29							
Michael Bartocetti	NOUVEAUTÉ	2 J	1 150 €		27 – 28								
Okrame Benallal	NOUVEAUTÉ	1 J	1 150 €							26			
David Rathgeber	NOUVEAUTÉ	1 J	1 150 €	19							21		
Sylvestre Wahid	NOUVEAUTÉ	1 J	1 150 €										
LES RESTAURANTS D'OLGIN DUCASSE													
Rencontres étoilées: Monaco – Paris – Londres		5 J	4 750 €										2 – 6
Entrées et plats 3 étoiles		3 J	1 550 €				8 – 10			23 – 25			9 – 11
Desserts 3 étoiles	NOUVELLE VERSION	2 J	970 €				11 – 12						
Benoit Paris – Cuisine de bistrot authentique	NOUVEAUTÉ	1 J	1 150 €		18								
Gillard – Cuisine de terroir	NOUVEAUTÉ	1 J	1 150 €		19								
Spoon 2 – Cuisine d'un globe-trotteur	NOUVEAUTÉ	2 J	970 €					3 – 4					
LA NATURELITÉ D'OLGIN DUCASSE													
Trilogie contemporaine – Poissons, légumes, céréales		3 J	1 250 €							30 – 2.10			
Nouveaux modes alimentaires – Flexitarisme gourmand	NOUVEAUTÉ	2 J	970 €		25 – 26								
Simplicité et naturalité en pâtisserie	NOUVELLE VERSION	2 J	1 150 €								3 – 4		
OUTOUR DES PRODUITS													
Retour du marché		2 J	970 €				13 – 14						
Volailles, viandes et gibiers		3 J	1 450 €								28 – 30		
Poissons et crustacés		2 J	970 €		4 – 5								
PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES													
Bases techniques de la cuisine		4 J	1 450 €					17 – 20					
Modes de cuisson – Tradition / Évolution		2 J	780 €					24 – 25					
Méthode Sous-Vide: mise en place, production et envoi		4 J	1 990 €	21 – 24		25 – 28				23 – 26		18 – 21	
TENDANCES CULINIÈRES													
L'esprit bistrot		2 J	970 €									25 – 26	
Desserts de bistrot	NOUVEAUTÉ	2 J	970 €									27 – 28	
Découverte – Cafés cuisinés	NOUVEAUTÉ	1 J	480 €		13						23		
Design dans votre assiette		2 J	970 €				20 – 21						
RESTAURATION D'HÔTEL ET TRAVITEUR													
Brunch et petit-déjeuner		2 J	970 €		6 – 7								
Séminaires – Buffets – Cocktails		3 J	1 450 €			1 – 3					22 – 24		
Pièces cocktail – Innovation	NOUVEAUTÉ	2 J	970 €					5 – 6					
RESTAURATION NOMADE ET CANTINE CHIC													
Best-sellers du snacking international		2 J	970 €		11 – 12								12 – 13
Nouvelles tendances du snacking veggie		2 J	970 €				15 – 16						
PÂTISSERIE													
Desserts 3 étoiles	NOUVELLE VERSION	2 J	970 €				11 – 12						
Desserts de bistrot	NOUVEAUTÉ	2 J	970 €									27 – 28	
Simplicité et naturalité en pâtisserie	NOUVELLE VERSION	2 J	1 150 €								3 – 4		
Outour du chocolat	NOUVEAUTÉ	2 J	970 €		25 – 26								
Fruits et légumes en pâtisserie	NOUVEAUTÉ	2 J	970 €				22 – 23						
ARTS DE LA TABLE													
Service attitude		2 J	1 150 €								7 – 8		
Vente intelligente		2 J	1 150 €									25 – 26	
Outour des vins		2 J	750 €									4 – 5	
AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION													
Permis d'exploitation (formation légale avec remise CERFQ)		3 J	500 €		25 – 27			10 – 12			21 – 23		
Hygiène (formation légale)		2 J	550 €		28 – 1.03			13 – 14			24 – 25		
Gestion économique d'un restaurant		2 J	750 €		19 – 20	16 – 17		4 – 5	30 – 31		15 – 16		10 – 11