



2 juin
10 h à
midi

Sushis

de l'entrée au dessert

35 \$ / personne

Formule tout inclus

CENTRE DES LOISIRS DE BERTHIER-SUR-MER

Lors de cet atelier, vous apprendrez :

- La cuisson du riz à sushis.
- La coupe des poissons pour les tartares.
- La préparation des condiments.
- Comment rouler de vrais beaux sushis.
- La confection de sushis dessert avec les feuilles de soya et riz sucré.

Au menu :

- 1-
Entrée de bouchées de tartare de saumon épicé
- 2-
1 Maki aux 2 saumons et fromage à la crème
1 Maki inversé aux crevettes, à la mangue et à l'avocat
1 Hosomaki concombre et poisson
- 3-
1 Maki dessert

Paiement et inscription avant le 25 mai

418 259-7343 / loisirs@berthiersurmer.ca