

# Les Ateliers culinaire d'Ange 2024

## Offrez un "Bon Cadeau Atelier cuisine"

Ange  
Hong  
Lan

15/09/2024

98€

3 Plats de 11h à 14h : Rouleau de printemps, Bobun au poulet, Soupe de perle au lait de coco et à la banane



29/09/2024

98€

3 Plats de 11h à 14h : « Soupe Phở ga » au nouilles de riz et boulettes de poulet, pickles d'oignon



06/10/2024

98€

**ANNULE**

3 Plats de 11h à 13h30 : Soupe de nouilles laqué au porc laqué « Mi xa xiu » et raviolis Wonton



11/10/2024

98€

**ANNULE**

3plats de 11h à 14h : Porc croustillant + « Banh mi » et pickles légumes



13/10/2024

98€

3 Plats de 11h à 14h : « Soupe Phở bò » au Boulette de bœuf et cam sua dac



18/10/2024

98€

2 Plats de 18h à 21h: Bœuf « Luc Lac » et salade de pamplemousse



09/11/2024

98€

3 plats de 11h à 14h : Porc croustillant + « Banh mi » et pickles légumes



17/11/2024

98€

2 Plats de 11h à 14h: « Banh Cuon » et Poulet à la citronnelle



# Atelier de cuisine 2024 - Cheffe Ange Hong-Lan

## Achetez 2 cours 185€

22/11/2024

98€

4 Plats de 18h30 à 21h30 :  
« Soupe Pho Bo » au boulette au Bœuf,  
Salade de lotus « Chè Cam Sua Dac »



24/11/2024

98€

3 Plats de 11h à 14h :  
Nems frit, Poulet au curry lait de coco  
Accompagné de riz gluant et coco râpé



30/11/2024

98€

3 Plats de 11h à 13h30:  
Soupe Mi Xa Xiu de nouilles au porc laqué  
et raviolis « Wonton »



07/12/2024

98€

4 Plats de 11h à 14h :  
« Soupe Pho Bo » au boulette au Bœuf,  
Salade de lotus « Chè Cam Sua Dac »



15/12/2024

98€

2 Plats de 11h à 14h :  
Bœuf aux épices et lait de coco  
Dessert à boire au perle de tapioca



20/12/2024

98€

4 Plats de 18h30 à 21h 30:  
Chicken rice, riz au gingembre et soupe  
zéro déchet, salade croquante de chou



TEAM BUILDING, COURS PRIVES, GROUPES, ANNIVERSAIRES

Si vous ne pouvez pas assister aux l'ateliers, vous avez la possibilité d'accéder à la formation en ligne  
30 vidéos recettes sur le site ange-hong-lan.fr."

@ : angehonglan@gmail.com - ange@ange-hong-lan.fr -Téléphone : 06 46 89 98 59

Un minimum de 6 participants est nécessaire pour maintenir le cours.

Ange Hong-Lan se réserve le droit de toute modification si le nombre d'élèves n'est pas au complet.

Ils nous font confiance :

SNCF, GENERAL ELECTRIC, RTE France, SHUGAI PHARMA, etc.

