



## SOYEZ DANS LE SECRET DES CHEFS EN CUISINANT AU RESTAURANT VATEL

- Les participants mettent la main à la pâte, sous la supervision d'un de nos chefs, et dégustent, par la suite, en salle à manger les plats qui ont été concoctés.
- Maximum de 12 personnes par activité.

3475, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe – [www.vatelquebec.ca](http://www.vatelquebec.ca)

## CUISINEZ ET DÉGUSTEZ CHEZ VATEL

GR.	TITRE DU COURS	JOUR	HORAIRE	HEURES	DATES	COÛT
1901	Les chocolats - mise au point	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	3	6 février	85 \$
1903	Cuisine en amoureux (inscription en couple)	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	7 février	85 \$
1905	Les sautés	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	3	13 février	85 \$
1907	Bases culinaires essentielles	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	6	20 février et 12 mars	135 \$
1909	Cuisine asiatique	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	21 février	85 \$
1911	Décoration de gâteau	Mer.	18 h 30 à 21 h 30	3	22 février	85 \$
1913	Cuisine asiatique	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	28 février	85 \$
1917	Les chocolats - Moulage de Pâques (de 9 ans à 17 ans)	Lun.	13 h à 16 h	3	5 mars	85 \$
1919	Tartes tendances	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	13 mars	85 \$
1921	Bases culinaires essentielles	Lun./mer.	18 h 30 à 21 h 30	6	19 mars et 21 mars	135 \$
1923	Cuisine thaï	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	20 mars	85 \$
1925	Cuisine thaï	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	27 mars	85 \$
1927	Les chocolats - Moulage de Pâques (adultes)	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	3	2 avril	85 \$
1929	Hors-d'oeuvre et tapas	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	3 avril	85 \$
1931	Techniques culinaires avancées	Mer.	18 h 30 à 21 h 30	3	4 avril	85 \$
1933	Apprêter les viandes	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	3	16 avril	85 \$
1935	Petits pains	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	17 avril	85 \$
1915	L'Italie: les pâtes et les sauces	Mer.	18 h 30 à 21 h 30	3	18 avril	85 \$
1937	Les poissons	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	3	23 avril	85 \$
1939	Les sushis	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	24 avril	85 \$
1941	Volailles fines du Québec	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	3	30 avril	85 \$
1943	Salades tièdes	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	1 <sup>er</sup> mai	85 \$
1945	BBQ - Assaisonnements et accompagnements	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	8 mai	85 \$
1947	Viennoiseries	Mer.	18 h 30 à 21 h 30	3	9 mai	85 \$
1949	Fruits de mer et coquillages	Lun.	18 h 30 à 21 h 30	3	14 mai	85 \$
1951	BBQ - Coupes de viandes et cuisson	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	15 mai	85 \$
1953	Cuisine des îles	Mer.	18 h 30 à 21 h 30	3	16 mai	85 \$

## NOUVEL ATELIER POUR LES ENTREPRISES

Apprenez ou perfectionnez les subtilités de l'étiquette à table et en affaires.

Pour plus d'information : 450-773-6800, poste 2279

## SOIRÉES DÉCOUVERTES AU RESTO VATEL

### VIN

Expert en vin : Martin Bruneau

GR.	TITRE DU COURS	JOUR	HORAIRE	HEURES	DATES	COÛT
1969	Initiation aux vins	Lun.	19 h 15 à 22 h 15	3	30 janvier	75 \$
1978	Initiation aux vins	Mer.	19 h 15 à 22 h 15	3	15 février	75 \$
1983	Initiation aux vins	Lun.	19 h 15 à 22 h 15	3	27 février	75 \$
1980	Dégustation des vins (Préalable : Initiation aux vins)	Mer.	19 h 15 à 22 h 15	3	14 mars	75 \$
1988	Dégustation des vins (Préalable : Initiation aux vins)	Lun.	19 h 15 à 22 h 15	3	26 mars	75 \$
1984	Accords mets et vin (Préalable : Initiation aux vins)	Mer.	19 h 15 à 22 h 15	3	28 mars	75 \$
1987	Grands vins de Bordeaux	Mer.	19 h 15 à 22 h 15	3	11 avril	75 \$
1990	À la découverte du whisky et du scotch	Mer.	19 h 15 à 22 h 15	3	25 avril	85 \$
1992	Le club des dégustateurs	Lun.	19 h 15 à 22 h 15	3	7 mai	75 \$
1989	Démarrer sa cave à vins	Mer.	19 h 15 à 22 h 15	3	23 mai	75 \$

## ÉTHIQUE PROFESSIONNELLE

GR.	TITRE DU COURS	JOUR	HORAIRE	HEURES	DATES	COÛT
1960	Étiquette et protocole	Mer.	18 h 30 à 21 h 30	3	8 février	60 \$
1961	Étiquette et protocole	Mer.	18 h 30 à 21 h 30	3	29 février	60 \$
1963	Ma première sortie au restaurant (de 10 à 17 ans)	Ven.	10 h à 13 h	3	9 mars	60 \$
1964	L'Art de la table	Mar.	18 h 30 à 21 h 30	3	10 avril	60 \$

## DÉCOUVREZ LA GASTRONOMIE À PETITS PRIX!

Réservez dès maintenant au Restaurant Vatel.

Le restaurant Vatel sera ouvert au public **dès le 24 janvier 2012.**

Pour connaître l'horaire et les menus, consultez le site Internet: [www.vatelquebec.ca](http://www.vatelquebec.ca)

## FORFAIT SOUPER-THÉÂTRE Nouveau 22 mars 2012

Les étudiants de l'École de théâtre du Cégep de Saint-Hyacinthe et de l'École de tourisme et d'hôtellerie internationale Vatel Québec vous offrent une soirée de découvertes culturelles.

### Forfait incluant

- souper 3 services au restaurant Vatel
- présentation des scènes d'audition des finissants de l'École de théâtre *Territoires imaginaires* à la salle Léon-Ringuet du Cégep. Mise en scène de Marie-Denise Daudelin.

Adultes : 29 \$ (taxes et services compris)

Étudiants : 24 \$ (taxes et services compris)

Arrivée pour le souper entre 17 h 30 et 18 h

Représentation théâtrale à 20 h