



INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : Collège et lycée EREA/LEA
(Cuisine pédagogique)

Début le samedi 07 mars 2026

DURÉE : 02:30

Prix : **28.00 €**

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le prix comprend une participation pour les ingrédients nécessaires.

MATERIEL :

- un contenant hermétique pour emporter les sushis
- un tablier, un torchon, un couteau d'office, un éplucheur, une éponge

CODE ACTIVITÉ : 203

DESCRIPTION

Les nigiris sushi sont des bouchées de riz recouvertes traditionnellement d'une tranche de poisson que l'on mange trempées dans une sauce à base de soja.

Céline HUDELOT vous propose d'en préparer une quinzaine chacun dans une version végétale accompagnée d'une sauce que vous dégusterez à la maison.

Atelier créatif et réjouissant !

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

Réaliser des nigiris sushis version végétale.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	07-03-2026	09:30	02:30	Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique), Rue de Banas - 26200 MONTE LIMAR