



Cortese Luana

Téléphone : 06 50 24 07 40

Mail : sarlbasilico34@gmail.com

[Site internet](#)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Les Ateliers Cuisine by Cortese Occitanie

Animations culinaires Particuliers et Professionnels

"Voyager à travers la cuisine"

Sommaire

Nos prestations privatisées	2
Nos voyages culinaires	3
Voyage en Méditerranée.....	3
Voyage culinaire en Amérique du Sud	3
Voyage culinaire en Asie	3
Voyage culinaire au Liban.....	3
Voyage en Martinique.....	3
Atelier cocktail.....	3

Nos prestations privatisées

Qui est derrière ce projet :

« Je suis Luana CORTESE, la créatrice des Ateliers cuisine by Cortese Occitanie. Je suis d'origine italienne de mon père et laotienne de ma mère. Ayant vécue dans des valeurs où la cuisine faite maison est essentielle et normale, cela me tenait à cœur de proposer à mes futurs apprentis chefs (le surnom des participants aux cours de cuisine) de pouvoir cuisiner avec des chef(fe)s (cuisiniers passionnés) qui ont la culture du thème qu'ils animent.

Notre concept ? vous proposer une expérience unique à travers la cuisine avec des chefs spécialisés dans leurs thèmes. [Voir le portrait des chefs](#)

Vous aimez la cuisine et vous voulez passer un moment convivial et gourmand avec vos convives ? Voilà une activité originale à faire à Montpellier et alentours. Chez vous ou dans nos locaux cuisine, nous vous organisons le repas de votre choix. Il n'y a plus qu'à choisir à travers les différents voyages culinaires que nous vous proposons.

[Voir les photos de nos ateliers cuisine Cortese](#)

Nos prestations

- 1h30 de cuisine (1 thème au choix sur 1 catégorie)

ou

- 3h de cuisine (2 thèmes au choix sur 1 catégorie)

Nos voyages culinaires

Voyage culinaire en Méditerranée

- Quiche végétan aux légumes de saison et dips de graine de tournesol
- Ratatouille et pissaladière
- Gardienne de taureau et riz camarguais
- Pasta al vongole et pesto maison
- Risotto de champignons et légumes de saison
- Tortilla, patates sautées et sauce bravas,
- Aioli et poulpe à la galicienne, pintxo de sardines
- Focaccia, anchoïade et tapenade de poivrons, tapenade d'olives
- Arancini ragu' petit pois et Arancini crevette

Voyage culinaire en Amérique du Sud

- Arepas haricots noirs et feta, et mandocas
- Cocktail à l'eau de coco et tacos végétarien ou viande
- Ceviche et patacones et pico de gallo
- Mini cachapa et guacamole

Voyage culinaire en Asie

- Salade vietnamienne et samoussa
- Salade vietnamienne et raviolis porc et crevettes
- Salade vietnamienne et nems et rouleaux de printemps

Voyage culinaire au Liban

- Taboulé libanais et caviar d'aubergines
- Riz libanais et poulet épices douces
- Wraps sans gluten et houmous traditionnel

Voyage culinaire en Martinique

- Accras de morue et féroce d'avocat
- Mini bokit à la viande et aux légumes
- Verrine de légumes du soleil et samoussa au bœuf de l'île bourbon
- Panna cotta ananas rôti au épices douces et planteur (punch antillais)

Atelier cocktail

- Cocktails des tropiques : Mojito et Pina colada
- Cocktails dynamisants : Daiquiri et Mai tai
- Cocktail de stars : Margherita et Gin fizz
- Cocktail coloré : Blue Hawaiï et Cucumber jasmin