



Expérience & cours de cuisine au Laos

1 jour

Points forts :

Venez vous initier aux raffinements culinaires laotiens; découverte d'une cuisine traditionnelle avec ses mœurs et ses coutumes dans un monde de senteurs et de couleurs, ou l'expérimentation laisse finalement place aux plaisirs du palais lors de la dégustation des plats et mets que vous aurez concoctés.

Session : 09h00-14h00 (max. 8-10 participants)

Nous débuterons notre matinée par une visite du marché local pour découvrir tous les ingrédients traditionnels laotiens frais pour votre cours : poulet, tamarin, herbes, épices... Nous irons ensuite au restaurant où le chef vous apprendra comment préparer quelques plats principaux laotiens tels que : jeow (la sauce épicée) ; ù Mok Pa (poisson cuit dans la feuille du bananier) ; ù koy (salade de buffle haché épicé) ; ù spécialité au tamarin et son poulet farci aux herbes et citronnelle ; ù Orlarm, plat typique de Luang Prabang.

Régalez vous des mets que vous aurez préparé et déjeuner sur place.

Informations

Notes :

Pas de marché pour une séance l'après-midi.

Notre prix comprend :

- Déjeuner,
- Classe de cuisine avec un chef Laotien,

Notre prix ne comprend pas :

- Acheminement au Laos,
- Visa pour le Laos,
- Boisson, pourboire,
- Tout ce qui n'est pas mentionné dans notre rubrique « notre prix comprend ».