



## Cours de cuisine vietnamienne

**25 euros pour 1 cours**

(1 cours = 1 entrée et 1 plat principal ou 1 plat et 1 dessert)

*Apéritif, thé, café offerts*

(10 € adhésion annuelle à Avenir et 12 € à MJC obligatoire pour les non adhérents)

Les cours auront lieu **LE DIMANCHE à 11h45 à la MJC de Lognes**

05/10/2025	Chausson frit au porc (bánh gối) Soupe de vermicelles aux crabes (bún riêu)		Chausson frit
23/11/2025	Vermicelles de riz et porc de Hà Nội (Bún chả Hà Nội) Tofu au sirop de gingembre (Tàu hũ đường)		Tofu au sirop
14/12/2025	Ravioli au porc (bánh cuốn) Pâté de porc et crabe aux œufs (chả trứng, cua)		Pâté de porc
18/01/2026	Soupe de vermicelles de riz au bœuf (bún bò Huế) Gelée agar aux noix de coco (rau câu dừa)		Bun bò Huế
08/02/2026	Soupe aigre douce de poisson au tamarin (canh chua) Poisson au caramel (cá kho tộ)		Poisson au caramel
15/03/2026	Gâteau de riz gluant aux porc et ciboulettes (bánh hẹ) Fondue de bœuf au vinaigre (bò nhúng dấm)		Banh hẹ
12/04/2026	Mijoté de bœuf (bò kho) Gâteaux à la noix de coco (bánh bò dừa)		Gâteau à la noix de coco
10/05/2026	Petite crêpe de Huế (bánh khoai) Soupe de ravioli au porc (mì hoành thánh)		Petite crêpe de Huế
14/06/2026	Brochette de porc à la citronnelle (nem lụi) Dessert au riz gluant et mangue (xôi xoài)		Brochette de porc

Temps de préparation + Cuisson : environ 1h30 à 2h00  
Vers 13h30 les plats sont prêts, nous les dégustons ensemble.

Pour une gestion optimale et la garantie d'une place, merci de **régler les cours lors de la réservation**.  
Les places sont limitées, le désistement doit être fait au moins une semaine avant le cours.  
Après une semaine, le règlement n'est pas remboursé.

Pour tous renseignements et inscriptions :

Association AVENIR  
Tél : 01.64.80.58.27 ou 06.51.77.44.64  
Email : [avenirmangnon@gmail.com](mailto:avenirmangnon@gmail.com)  
Site web : <https://mangnon.wixsite.com/avenir/>