

1,100 Thb/personne

**UNE JOURNÉE COMPLETE CHEZ COOKING CLASS COMPREND**

1 BOUTEILLE DE COCONUT OIL EN CADEAU DE BIENVENUE



- Transport pickup de votre hôtel à l'école de cuisine entre 9h30 et 10h15
- Retour environ 17h00
- Professeur de cuisine thaïlandaise qui parle français
- Visite du jardin & ferme Kalaka
- Réalisation d'un milk shake detox fruits et légumes de saison bio
- Réalisation d'un curry
- Réalisations de 4 plats + 2 plats Spéciaux pour chacun
- Tous nos plats peuvent être Végétariens Vegans et à emporter
- Dégustation des plats sur place au bord de la piscine
- Remise du certificat
- Wifi
- Eau, thé et café bio à volonté
- Bar à bières du monde (voir la carte)
- Pdf cours de cuisine et photos des cours
- Pour les accompagnateurs :
  - Profiter de la piscine, pêche dans notre étang, balade en vélo : 250 Thb
  - Extras repas du midi : 200 Thb
  - Enfant(s) : 150 Thb

**POSSIBILITÉ DE :**

- Cours privé à la journée sur demande
- Stage de cuisine hébergement inclus sur 10 jours...



Kalaka vous propose son école de cuisine thai, évadez-vous et retrouvez-nous à 15 mn du centre de Chiang Mai en pleine nature.

**AU COURS D'UNE JOURNÉE, APPRENEZ ET DÉCOUVREZ LE RAFFINEMENT DE LA CUISINE THAÏLANDAISE.**

Toute la magie de la cuisine Thai dans un esprit zen et de bonne humeur, réalisez et dégustez les plats réalisés au bord de la piscine et apprécions ensemble la volupté des saveurs.

**VEGAN AND VEGETARIEN SUR DEMANDE**



**ECOLE OUVERTE LE MARDI ET MERCREDI!**



Facebook : thailande voyages kalaka  
E-mail : contact@kalaka.asia  
Google Maps : KALAKA HOMESTAY  
Contact Booking : 08 77 88 69 00

[www.kalaka.asia](http://www.kalaka.asia)



**ECOLE DE CUISINE THAI**

FRANCAIS  
ANGLAIS  
NEERLANDAIS  
THAÏLANDAIS



Réservation de vos plats **24H** à l'avance

[www.kalaka.asia](http://www.kalaka.asia)



Facebook : thailande voyages kalaka  
E-mail : contact@kalaka.asia  
Google Maps : KALAKA HOMESTAY  
Contact Booking : 08 77 88 69 00

**APPRENEZ À FAIRE VOTRE PÂTE DE CURRY**



Faites votre choix de préparation pour votre pâte de curry

VERT  JAUNE  ROUGE

**COCHEZ PARMIL LA LISTE, VOS 4 CHOIX**

**APÉRITIF**



TOD MAN PLA



SPRING ROLLS



TOM GHA KAI



POULET FRIT FEUILLE DE PANDAN



TOM YAM KUNG

**PLAT**



RIZ FRIT



POULET AUX NOIX DE CAJOU



PAD THAI



PORC EN SALAD / LAP MOO

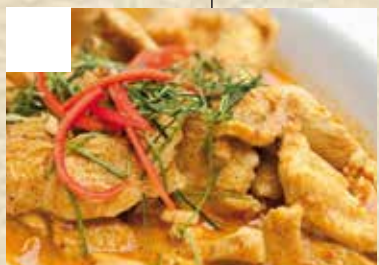


PAD KRA PAO

**CURRY**



POULET MASSAMAN



PANANG PORC / POULET



POULET CURRY VERT



KHAO SOY



CREVETTES SAUCE CURRY ANANAS

**DESSERT**



STICKY RICE-MANGO



BANANE FRIT



THAI RED RUBIES



BANANE AU LAIT DE COCO



PUDDING AU LAIT DE COCO