

COURS DE CUISINE

Le jeudi de 16h30 à 19h00

Durée : 3 heures

4 personnes

Réalisation de 2 plats (entrée / plat ou plat / dessert)

Déroulement du cours :

Collation et rafraîchissement de bienvenue

Cours et préparation des plats du thème prévu

Dégustation sous la forme d'un petit repas avec
boissons

Quelques recettes pour exemple : (nous restons à votre disposition
pour tout autre demande)

- Hamburger de bouillabaisse, frites de panisses et son bouillon
- Raviole d'ananas aux framboises en coque coulante de chocolat
- Marbré de foie gras aux figues
- Râble de lièvre piquer au foie gras en chapelure de pain d'épices et raviole de céleri
- Loup portion farci à la ratatouille de soupions, espuma de pomme de terre et jus de réduction
- Charlotte de panettone aux poire et mousse caramel, nougatine de sésame
- Bavaroise d'oursin sur effeuillée de cabillaud, sucrose craquante

- Roulé de magret de canard aux asperges et foie gras, petite épeautre aux légumes glacées
- Duo de pigeon : le suprême fumé au aiguille de pins la cuisse en nems croustillant, long drink de pommes de terre
- Soufflée au chocolat et son crémeux chantilly nutella
- Meunière de ris de veau aux asperges et à la pistache
- Filet de cabillaud piqué au chorizo et encornet farci façon paëlla
- Gigotin d'agneau confit aux agrumes et éclair de piperade
- Tajine de mangue et d'ananas confiture de noix de coco
- Poêlée de soupions sur un cookie aux olives et beignet de fleur de courgette au cœur coulant
- Filet de dorade en écailles de courgettes sur une mousseline de gambas aubergine en duo originales

TARIF:

110€ par personne, accompagnant pour le déjeuner 45€