



## Cours de Cuisine

**Le deuxième samedi de chaque mois de 9h à 11h.**

6 personnes par module maximum. Ci-dessous retrouvez nos thèmes 2019 :

Le 8 décembre 2018 - **La saint Jacques**

Le 12 janvier 2019 - **Les poissons**

Le 9 février 2019 - **Les desserts**

Le 9 mars 2019 - **Les Fond et sauces / Plats régionaux revisités**

Le 13 avril 2019 - **Les salades originales selon la saison**

Le 11 mai 2019 - **Les plats végétarien et végan**

Le 8 juin 2019 - **Les cuissons et marinades**

Le 14 septembre 2019 - **Les veloutés et soupes / cappuccino de carottes des sables**

Le 12 octobre 2019 - **Les plats mijotés revisités**

Le 9 novembre 2019 - **Le Foie gras**

Pas de cours en Juillet et Août

### ***Déroulement du cours de 2h :***

- **9h à 9h15** : Café d'accueil et mignardises

- **9h15 à 10h** : Cours théorique sur le thème du jour et échange direct avec le chef

- **10h à 10h50** : Passage en cuisine avec démonstration du chef

- **10h50 à 11h** : Débriefing autour d'une coupe de champagne

**80 € / PERSONNE** ttc

Réservation par téléphone ou sur notre site internet

**Afin de réserver votre place, les cours sont payables d'avance.**

**Nouveau : La carte cadeau « cours de cuisine »**

**Votre invité choisi la date de son choix.**