

L'Atelier de Cuisine Gourmande

Cours de cuisine avec dégustation sur place



Menus et tarifs automne hiver

Menu « Saveurs »

- ✓ Capuccino de langoustines, chips de lard croustillante
- ✓ Blanquette de volaille « minute » aux morilles sèches, légumes de saison
- ✓ Verrine de riz au lait à l'orange confite piquée de tuile passion

Menu « Food fusion »

- ✓ Samossas de crevettes au gingembre, chiffonnade de salade de saison, vinaigrette soja
- ✓ Tajine de suprême de pintade au citron confit et à la coriandre, semoule aux épices
- ✓ Verrine d'ananas caramélisé à la cachaça, mousse fromage blanc et crumble coco

Menu « Terroir »

- ✓ Raviole de foie gras de canard au coulis de cèpes
- ✓ Pastis de confit de canard aux pommes de terre persillées
- ✓ Feuillantine de poires, chantilly à l'Armagnac

Menu « Terre et mer »

- ✓ Clafoutis de saumon fumé aux légumes de saison, tartare de courgette au nori
- ✓ Nem de magret de canard aigre doux, écrasé de pommes de terre Agatha, chips d'Emmental
- ✓ Soufflé glacé au calvados et sa Tatin de pommes caramélisées tiède



Menu « Créatif »

- ✓ Crostinis de foie gras de canard aux légumes et Emmenthal, endives aux noix
- ✓ Tournedos de cabillaud bardé de lard fumé, ragout de lentilles au vinaigre de framboise
- ✓ Tiramisu de framboises en verrine



Tarif :

- ✓ 49,50€ HT* / personne

Inclus :

- ✓ cours de cuisine de 2 heures, tablier en plastique et toque en papier

(Pour tout supplément, voir les options page suivante)



Apéritif : 3 € HT* / personne : vin doux régional bouché ou punch maison

Vin régional bouché : 6 € HT* / personne (une bouteille prévue pour 4)

Vin Prestige : 15 € HT* / personne (une bouteille prévue pour 4)

Café ou infusion : 1,50 € HT** / personne

Coupe de champagne : 5 € HT* / personne

Tablier en tissu blanc :

- ✓ simple sans logo : 20 € HT*
- ✓ avec le logo de l'Atelier de Cuisine Gourmande : 25 € HT*
- ✓ avec le logo de votre entreprise : 30 € HT*

Panier gourmand à offrir : à partir de 15 € HT* (nous consulter)

Reportage photo : 200 € HT* (cd-rom fourni)

Animation du repas par notre œnologue diplômé : 300 € HT*

* TVA : 20%

** TVA : 10%



