



Le restaurant, c'est aussi :

Des soirées\* à thèmes,  
accord mets et vins

Vendredi 15 Mai à 20h00

Menu **HOMARD**,  
98 € par personne  
menu composé de homard  
à presque tous les plats !

Vendredi 6 Novembre à 20h00

Menu **VOYAGE EN CHAMPAGNE**,  
98 € par personne  
menu composé autour de la Noix de St  
Jacques et d'une dégustation de champagne,  
soirée animée par *Grégory Baldacchino*



Le restaurant, c'est encore :

Le midi en semaine

Le menu Clin d'œil du jour  
proposé en formule

\*PLAT + DESSERT à 15 €

\*Entrée + Plat + Dessert à 19 €

Fermeture hebdomadaire du restaurant  
Dimanche soir, lundi et mardi

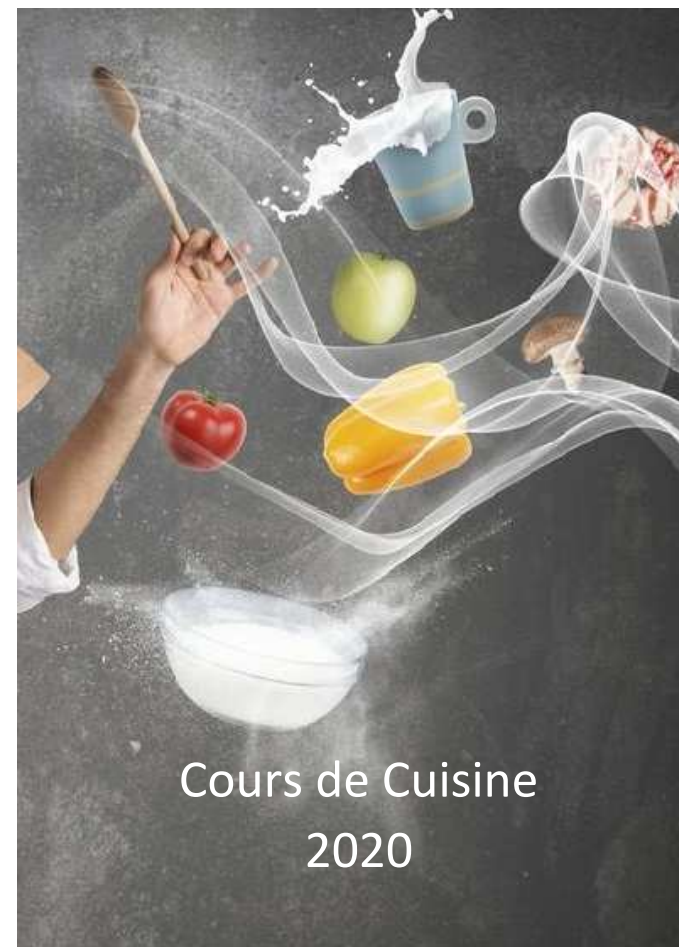


**ATELIER**  
METS & VINS

9 – 11 Rue de la République  
01000 Bourg-en-Bresse

04 74 45 20 78

[www.restaurant-metsetvins.com](http://www.restaurant-metsetvins.com)



Cours de Cuisine  
2020



**ATELIER**  
METS & VINS

Nous nous réservons la possibilité de reporter une  
soirée, si le minimum de personne n'est pas atteint.

Cuisiner – Pâtisser - Déguster



Restaurant Mets et Vins  
9 – 11 Rue de la République  
01000 Bourg-en-Bresse

Inscriptions :  
04 74 45 20 78

Chef : Stéphane PREVALET

Cours le SAMEDI à 14h30

Date	Cours	Prix
1 <sup>er</sup> Fév.	Macarons	75 €
29 Fév.	Les escargots	50 €
21 Mars	Cuisson des viandes	50 €
28 Mars	Sauces Viande	75 €
4 Avr.	Macarons	75 €
25 Avr.	Les risottos	50 €
23 Mai	Les légumes de saison	50 €
30 Mai	Desserts revisités : tatin, millefeuille, chocolat...	75 €
13 Juin	Gambas en papillotes, poêlées	50 €
20 Juin	Cuisson des poissons	50 €
19 Sept.	Sauces poisson	75 €
26 Sept.	Mousseline de poissons : terrine, quenelle...	50 €
3 Oct.	Macarons	75 €
17 Oct.	Desserts revisités : tatin, millefeuille, chocolat...	75 €
24 Oct.	Terrines de viande et de gibier	50 €
14 Nov.	Les légumes de saison	50 €
21 Nov.	Cuisson des viandes	50 €
28 Nov.	Poulet de Bresse	75 €
19 Déc.	Foie gras : en terrine, poêlé	110 €

Grégory Baldacchino  
Marchand de Vins et Spiritueux

Dégustation à 20h

Date	Cours	Tarif
6 Mars	Vignobles Ardéchois	45 €
6 Nov.	Voyage en Champagne : Dégustation accompagnée d'un repas	98 €

Renseignements : 06 70 09 05 40



37 Avenue Charles Robin  
01000 Bourg-en-Bresse

Inscriptions :  
04 74 45 26 99

La Cave du Grumeur

Dégustation le MARDI à 19h30

Date	Cours	Tarif
31 Mars	Whisky	45 €
12 Mai	Rhums	45 €
13 Oct.	Whisky	45 €



Inscriptions :  
04 74 45 20 78

Date	Cours	Tarif
10 Oct. à 15h	Arts de la table et techniques de service	45 €



Restaurant Mets et Vins  
9 – 11 Rue de la République  
01000 Bourg-en-Bresse

Inscriptions :  
04 74 45 20 78

Chef : Stéphane PREVALET

Cours ENFANTS

Date	Heure	Cours	Tarif
19 Fév.	14h30	Papillote de poisson	30 €
22 Avr.	14h30	Nuggets de poulet et chocolat	30 €
17 Oct.	9h30	La pomme de terre : frites, purée d'antan, farcie	30 €
12 Déc.	14h30	Biscuits de Noël	30 €

Pâtisserie Ain Délice  
98 Rue Pasteur  
01400 Châtillon sur Chalaronne



Inscriptions :  
04 74 55 01 17

Chef : Alain DERONZIER

Cours le SAMEDI à 15h

Date	Cours	Prix
18 Janv.	Macarons	75 €
8 Fév.	Pâte à choux	75 €
7 Mars	Macarons	75 €
18 Avril	Tartes	75 €
16 Mai	Macarons	75 €
6 Juin	Gâteaux d'Été	75 €
12 Sept.	Macarons	75 €
10 Oct.	Royal chocolat	75 €
7 Nov.	Macarons	75 €
5 Déc.	Bûches	75 €

