



ATELIER  
METS & VINS

Restaurant *Mets & Vins*  
9-11 rue de la République  
01000 Bourg-en-Bresse  
04 74 45 20 78  
restaurant-metsetvins.com



Création  contact@leuds.fr

# COURS DE CUISINE

LES SAMEDIS GOURMANDS 2022 • 2023

Vente de bons cadeaux  
sur place au restaurant ou  
sur notre site internet  
[www.restaurant-metsetvins.com](http://www.restaurant-metsetvins.com)

Inscription obligatoire par téléphone  
minimum 72h à l'avance. Le paiement  
intégral en amont du cours sera  
demandé (bon cadeau, paiement  
par carte bancaire ou espèces au  
restaurant). Toute désinscription  
moins de 24h avant entrainera la  
conservation du paiement et le bon  
cadeau sera perdu.

# 2022

24 SEPT

## **SAUCES POISSON 78€**

Fumet d'arêtes de poisson – Sauce vin blanc et crème – Dégustation.

8 OCT

## **CUISSON des VIANDES 58€**

Cuisson au plus juste, avec la précision d'une thermosonde de plusieurs pièces de viande, de la grosse pièce à rôtir à la petite pièce à poêler – Dégustation.

19 NOV

## **SAUCES VIANDE 78€**

Réalisation d'une base de sauce au Porto et une sauce vin rouge et leurs dérivés – Dégustation.

3 DÉC

## **SAUMON FUMÉ pour les FÊTES 78€**

Comment travailler le saumon fumé en présentation. Froide ou chaude...

# 2023

21 JAN

## **SAUCES CLASSIQUES 78€**

Beurre blanc – Sauce hollandaise – Sauce béarnaise.

4 MARS

## **CUISSON des VIANDES 58€**

Cuisson avec la précision d'une thermosonde de la grosse pièce à rôtir à la petite pièce à poêler – Dégustation.

18 MARS

## **DESSERTS à l'ASSIETTE 78€**

Tarte au citron meringué – Tarte tatin aux pommes – Crumble à l'ananas et espuma.

1<sup>ER</sup> AVRIL

## **MACARONS Salés et Sucrés 78€**

Réalisation des coques, apprendre le macaronage, garnir les macarons pour l'apéritif ou le dessert – Dégustation et quelques pièces à emporter.

13 MAI

## **CUISSON du POISSON 58€**

Selon l'arrivée des poissons : une cuisson poêlée, un poisson mariné et un en tartare.

3 JUIN

## **Les OEUFS 58€**

Révisons les classiques : œuf cocotte ou poché, œufs en sauce meurette ou œuf florentin.

17 JUIN

## **CEVICHE 58€**

Cuisson d'un poisson cru par marinade dans un jus de citron – Recettes dérivées avec une viande ou 100 % légumes.



## **Atelier Duo Parent/Enfant**

Partagez un moment privilégié avec votre enfant et un chef!

Enfant de 5 à 14 ans et 1 parent (cours enfant seul possible : 40€)

4 FÉV

## **LES GAMBAS 68€**

En papillotes, nems à la menthe ou poêlées et risotto.

18 FÉV

## **LE CHOCOLAT 68€**

Fondant au chocolat – Ganache à cuire – Mousse au chocolat 2 façons – Madeleine au miel chocolat.

22 AVRIL

## **RECETTES FACILES toute saison 68€**

Croque-monsieur au saumon – Clafoutis de saison – Lait de poule.