



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



Création *Fado* contact@fado.fr

COURS DE CUISINE

LES SAMEDIS GOURMANDS 2023

Vente de bons cadeaux
sur place au restaurant ou
sur notre site internet
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.

2023

16 SEPTEMBRE

CUISSON du POISSON 58€

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

30 SEPTEMBRE

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.

14 OCTOBRE

SAUCES VIANDES 78€

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

28 OCTOBRE

RISOTTO de saison 78€

Sélection du riz à risotto, préparation automnale.

18 NOVEMBRE

SAUCES POISSON 78€

Fumet d'arêtes de poisson – sauce vin blanc et crème – dégustation.

2 DÉCEMBRE

MACARONS Salés et Sucrés 78€

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

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 NOVEMBRE

LE CHOCOLAT 68€

Fondant au chocolat – mousse au chocolat en 2 façons – madeleine au miel et chocolat.

