

ANNEE 2019

Cours de cuisine : SAMEDI à 14h30

Date	Cours	Tarif
2 Fév.	Risottos : aux champignons, au fromage, à la mascarpone	50 €
9 Fév.	Macarons	75 €
23 Mars	Escargots : aux poireaux, aux champignons	50 €
30 Mars	Sauces Poissons	75 €
13 Avr.	Macarons	75 €
11 Mai	Cuisson des viandes	50 €
8 Juin	Macarons	75 €
15 Juin	Cuisson des poissons	50 €
22 Juin	Gambas en papillotes, poêlées	50 €
21 Sept.	Fondant et moelleux au chocolat	50 €
28 Sept.	Mousseline de poissons : terrine, quenelle...	50 €
5 Oct.	Macarons	75 €
12 Oct.	Sauces Viandes	75 €
26 Oct.	Desserts revisités : tatin, millefeuille	75 €
30 Nov.	Cuisson des viandes	50 €
14 Déc.	Macarons	75 €
21 Déc.	Foie gras : en terrine, poêlé	110 €

Cours ENFANTS

Date	Heure	Cours	Tarif
16 Mars	9h30	Papillote de poisson et papillote de chocolat	30 €
27 Avr.	9h30	Nuggets et chocolat en différentes préparations	30 €
12 Juin	14h30	Aumônière de poulet et aumônière de fruits	30 €
23 Oct.	14h30	Courges d'Halloween	30 €
7 Déc.	9h30	Biscuits de Noël	30 €

Des soirées dégustation...

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

Date	Heure	Cours	Tarif
Mardi 2 Avril	19h30	Dégustations de champagnes et crémants	80 €
Mardi 1 ^{er} Oct.	19h30	Dégustation de vins blancs et rouges d'exception	80 €

9 – 11 Rue de la République
01000 Bourg-en-Bresse
Inscription au 04 74 45 20 78

Chef : Stéphane PREVALET

Des soirées à thème, accords Mets et Vins

Vendredi 5 Avril à 20h00

98 €

Menu **Produits d'exception** réunissant la truffe, le caviar, la noix de St Jacques, le Champagne...

Vendredi 18 Octobre à 20h00

98 €

Menu **Homard** : composé de homard en entrée et en plat !