

La récré des gourmets

La passion de son métier, c'est laisser une empreinte positive aux générations futures, bienvenue dans le monde de la cuisine.

La cuisine avant tout, c'est un moment de partage, ne pas l'oublier, aujourd'hui plus que jamais dans ce monde ou tout doit aller très vite prenons ou reprenons le temps de cuisinier et de se mettre à table autour d'un bon plat réalisé avec de vraies produits et faisons le régal des petits et grands, le dîner et le rare moment de la journée ou tout le monde se retrouve en toute convivialité, que du bonheur.

Le Chef Thierry

Programme quatrième trimestre 2016

- *Gratinée de moules fraîche florentine sur ravioles du Royans.
20, 28 octobre 4, 18, 25 novembre 2, 15 décembre.*
- *Poulet fermier au cidre de poire William "Maison Colombier" Gratin Dauphinois
13, 18 octobre 7, 16 novembre 14, 19 décembre.*
- *Tartare de Saumon à la pomme Granny et rillettes de sardines au beurre demi-sel.
27 octobre 10, 23 novembre 6, 20 décembre*
- *Charlotte de crêpes aux fruits, coulis de fruits rouges
20, 28 juillet 24 Août 7, 28 septembre*
- *Poulet Fermier aux écrevisses Riz Pilaf
11, 21 octobre 3, 15, 28 novembre 7, 12 décembre*

Réservation des cours uniquement par téléphone au chef Thierry Mabilon

04/74/85/48/65 ou 06/20/39/42/49

Les élèves repartent avec le plat qu'ils ont élaboré, sucré pour 8, salé pour 4 personnes, avec un supplément il est possible de préparer votre plat pour un plus grand nombre de personnes.

Le plat élaboré par l'élève peut être mangé le lendemain.

Vous munir d'un tablier et d'une tenue adéquate à l'atelier cuisine. Les tabliers professionnels le Restique sont à vendre dans notre épicerie-fine au prix de 14€90

*Les cours l'après-midi sont de 15h40 à 18h15 environ suivant les plats.
Il est obligatoire de confirmer la réservation 2 jours avant par téléphone.*

Il est possible d'avoir des cours privés, nous contacter pour plus de renseignements.

Merci