

# 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!*

*Cours de cuisine: Septembre, Octobre, Novembre et Décembre 2017  
Samedi matin à 9h*

*Le Chef Thierry*

➤ *Poulet fermier au cidre de poire William "Maison Colombier", gratin Dauphinois  
Les 16 Septembre, 21 Octobre et le 25 Novembre*

➤ *Tartare de saumon à la pomme Grany et rilette de sardines au beurre demi-sel  
Les 09 Septembre, 30 Septembre, et le 09 Décembre*

➤ *Charlotte de crêpes aux fruits de saison, coulis de fruits rouges  
Les 07 Octobre, 04 Novembre et le 02 Décembre*

➤ *Poulet fermier aux écrevisses, riz pilaf  
Les 02 Septembre, 28 Novembre et 02 Décembre*

➤ *Gratiné de moules fraîches florentine sur ravioles de Royans  
Les 23 Septembre, 14 Octobre et 18 Novembre*

*Les élèves repartent avec le plat qu'ils ont élaboré, sucré pour 8 personnes , salé pour 4.  
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 dans les 48 heures.*

*Vous munir d'un tablier et d'une tenue adéquate à l'atelier cuisine.*

*Si vous le souhaitez, les tabliers professionnels Le Restique sont à vendre dans notre épicerie fine au prix de 14€90*

*Le Chef Thierry propose également des cours privés. Contactez-nous pour plus de renseignements.*

*Il est impératif de confirmer la réservation 2 jours avant par téléphone.*

*Réservation des cours uniquement par téléphone auprès du chef Thierry Mabilon  
04/74/85/48/65 ou 06/20/39/42/49*

*Merci.*