

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 Mai, Juin, Juillet 2017

Samedi Matin M 9h00 Samedi et Jeudi après midi AM 15h30

Le Chef Thierry

- *Poulet fermier au cidre de poire William "Maison Colombier" Gratin Dauphinois
20 M, 30 AP Mai, 8 AP, 20 AP, 29AP Juin 18 AP, 27 AP juillet*
- *Tartare de Saumon à la pomme Grany et rillettes de sardines au beurre demi-sel.
23 AP 29 AP Mai, 01 AP 17 M Juin, 04 AP 11 AP 20 AP Juillet*
- *Charlotte de crêpes aux fruits de saison, coulis de fruits rouge
18 AP Mai, 10 M, 12 AP, 26AP Juin, 10AP 24AP juillet*
- *Poulet Fermier aux écrevisses Riz Pilaf
22 AP Mai, 06 AP 13 AP 27 AP Juin 08 M, 17 AP Juillet*
- *Gratinée de moules fraîche florentine sur ravioles du Royans
22 AP 24 M Juin, 22 M 25 AP Juillet*

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