

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 : janvier, février, mars, avril 2018

Samedi matin à 9h30

Le Chef Thierry

➤ *Poulet fermier au cidre de poire William « Maison Colombier », gratin Dauphinois*

Le 3 mars, le 14 avril

➤ *Tartare de Saumon à la pomme Grany et rillettes de sardines au demi-sel*

Le 24 février, le 21 avril

➤ *Charlotte de crêpes aux fruits de saison, coulis de fruits rouges*

Le 24 mars

➤ *Poulet fermier aux écrevisses, riz pilaf*

Le 27 janvier, le 10 février

*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 au chef Thierry Mabilon

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

Merci