



LES COURS DE CUISINES

AGENDA DES ACTIVITES 2017

HIVER 2017

La truffe « Sauce périgourdine, velouté de lentilles, mousseline de pommes de terre »

Mercredi 1^{er} février / complet

Mercredi 15 février / complet

PRINTEMPS 2017

Les morilles et légumes printaniers

Mercredi 15 mars 2017 / complet

Mercredi 12 avril 2017 / complet

Mercredi 3 mai 2017 / complet

Mercredi 24 mai 2017 / complet

ETE 2017

Les légumes d'été, sauces diverses pour poisson et viande au barbecue

Mercredi 14 juin 2017 / complet

Mercredi 28 juin 2017 / complet

Mercredi 5 ou 12 juillet 2017

Septembre date à définir

AUTOMNE 2017

La chasse « Sauces et garnitures »

Date à définir

Date à définir

HIVER 2017

Le foie gras « Recettes salées, poêlées, cuisson en terrine et crème brûlée »

Date à définir

Date à définir

HORAIRES : 19h à 22h

Nombre de participants limité à 8 / Prix par personne Fr.150.-

Reservation au 079 763 56 10