



LES COURS DE CUISINES

AGENDA DES ACTIVITES 2018

HORAIRES : 19h à 22h30

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

N'hésitez pas à nous consulter au 079 763 56 10 pour plus d'information.

HIVER 2018

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

Mercredi 31 janvier / reste 2 places

La truffe « Sauce périgourdine, velouté de topinambours, cuisson d'un risotto »

Mercredi 28 février 2018 /

Mercredi 7 mars / complet

PRINTEMPS 2018

Les morilles et légumes printaniers

Mercredi 18 avril 2018 / complet

Mercredi 16 mai 2018 / complet

Mercredi 30 mai 2018 /

ETE 2018

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

Date à définir

Date à définir

AUTOMNE 2018

La chasse « Sauces et garnitures »

Date à définir

Date à définir

HIVER 2018

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

Date à définir

Date à définir