



LES COURS DE CUISINE

AGENDA DES ACTIVITES 2019

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 2019

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

Mercredi 30 janvier / complet

Mercredi 27 février / reste 4 places

Desserts « Pâte à choux, crème pâtissière, crème anglaise et crème brûlée »

Mercredi 6 février / complet

Mercredi 13 février / reste 5 places

PRINTEMPS 2019

Cuisson poissons (Vapeur douce, à la plancha, grillé)

Mercredi 27 mars / complet

Mercredi 10 avril / complet

Les morilles et légumes printaniers

Mercredi 8 mai / reste 5 places

Mercredi 22 / complet

ÉTÉ 2019

Les légumes d'été, cuisson viandes et sauces diverses

Mercredi 5 juin /

Mercredi 26 juin /

AUTOMNE 2019

La chasse « Sauces et garnitures, cuisson des viandes »

FIN D'ANNÉE 2019

Le foie gras sous toutes ses formes « Poêlé, cuisson en terrine et crème brûlée »