



LES COURS DE CUISINE DU CHÂTEAU DE COURCELLES



« Cuisinez selon la saison avec nos cours thématiques »

Samedi 18 Décembre 2021

Terrine de Foie Gras et Ballotine de volaille de l'Ourcq au Foie Gras, sauce truffée
Soyez prêts pour les fêtes de fin d'année et découvrez les meilleures astuces du Chef ! (130€ par personne)

Samedi 05 Février 2022

Rosace de Homard au radis bleu et citron caviar, Risotto à la bisque et langoustines rôties
Envie d'émerveiller votre moitié pour la Saint-Valentin ? Vous trouverez l'inspiration au Château ! (145€ par personne)

Samedi 02 Avril 2022

Saint-Jacques marinées et salsifis à la pomme verte, Saint-Jacques rôties et ses topinambours
Avant Pâques, le Chef Lucas Vannier mettra le produit star de la mer à l'honneur ! (130€ par personne)

Horaires : de 15h00 à 17h30 / Nombre d'élèves : entre 4 et 12

Déroulement : de 15h00 à 17h00 : cours de cuisine avec le Chef et sa brigade, réalisation d'une entrée et d'un plat
À partir de 17h00 : dégustation des préparations autour d'une coupe de Champagne

« Dans les coulisses du restaurant »

Date : Possible tous les jours

Horaires : de 9h00 à 14h00 / Nombre d'élèves : cours privé de 1 à 4 participants

Déroulement : de 9h00 à 11h30 : immersion en cuisine avec la brigade
11h30 : déjeuner avec le Chef comprenant 3 plats, 2 verres de vin par personne, eau et café
12h15 : retour en cuisine pour le lancement du service

Tarif : 185€ par personne

« Les cours de cuisine sur mesure »

Date : Possible tous les jours

Horaires : de 15h00 à 17h30 / Nombre d'élèves : cours privé de 1 à 4 participants

Déroulement : réalisation d'une entrée et d'un poisson ou d'une viande avec le Chef et sa brigade

Tarif : 210€ par personne

« Atelier des petits chefs » (seulement pour les enfants de 6 à 14 ans)

Date : Possible tous les jours

Durée : 1h00 environ

Déroulement : cours de pâtisserie (confection de moelleux au chocolat, macarons, financiers...)

Tarif : 50€ par enfant

(sous réserve de disponibilités du Chef)