



## LES COURS DE CUISINE DU CHÂTEAU DE COURCELLES



### « Cuisinez selon la saison avec nos cours thématiques »

**Samedi 05 Février 2022**

#### **Le Homard & La Langoustine**

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**

#### **Les Saint-Jacques**

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)