



LES COURS DE CUISINE DU CHÂTEAU DE COURCELLES



« Cuisinez selon la saison avec nos cours thématiques »

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)

Samedi 21 Mai 2022

Asperges blanches aux coquillages et sa sauce à l'anis vert & Déclinaison de l'Asperge
L'asperge, produit phare du Printemps et cultivée dans notre région est à l'honneur ! (130€ par personne)

Samedi 02 Juillet 2022

Les Tomates des « Jardins de Priape » & Risotto de légumes, carpaccio de légumes à la framboise de la Hautemaison
Envie de cuisiner un plat végétarien ? Découvrez deux recettes qui raviront vos papilles ! (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)