



## Les cours de cuisine thématiques

**Samedi 17 Décembre 2022 :** Les fêtes approchent ! Et si vous découvriez des plats autour du Homard et de la Langoustine ? - 165€ par personne -

**Samedi 11 Février 2023 :** Savez-vous comment lever un filet de poisson ? Cuisinez deux recettes autour du Saint-Pierre et du Turbot, de A à Z ! - 165€ 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

### « Les cours de cuisine sur mesure »

**Date :** Possible tous les jours

**Horaires :** de 15h00 à 17h30

**Nombre d'élèves :** cours privé de 1 à 6 participants  
de la même famille / amis

**Déroulement :** réalisation d'une entrée, d'un poisson,  
d'une viande ou d'un plat végétarien avec le Chef et sa  
brigade, au choix de l'élève

- 210€ par personne -

### « Dans les coulisses du restaurant »

**Date :** Possible tous les jours

**Horaires :** de 9h00 à 14h00

**Nombre d'élèves :** cours privé de 1 à 6 participants  
de la même famille / amis

**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

- 185€ 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...)

- 60€ par enfant -

Un supplément de 60€ sera appliqué si un parent  
souhaite assister au cours