



Les cours de cuisine thématiques

Samedi 1er Avril 2023 : Et si vous cuisiniez le Champagne ? Au programme, deux recettes raviront vos invités : Huître pochée sur sa gelée de champagne et chou-fleur puis Volaille de l'Ourcq accompagnée de sa sauce champagne - 165€ par personne

Samedi 10 Juin 2023 : Sublimez ce produit incontournable de la saison : l'asperge. Cuisinez deux recettes avec le Chef Lucas Vannier : Croustillant d'asperges blanches à l'orange et son sabayon & Sandre grillé, compotée d'asperges à l'ortie, asperges vertes rôties. - 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