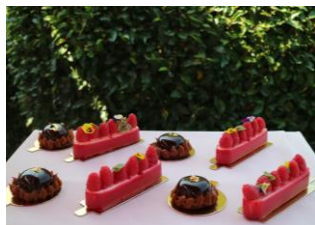




LES COURS DE CUISINE DU CHÂTEAU DE COURCELLES



« Cuisinez selon la saison avec nos cours thématiques »

Samedi 19 Octobre 2019 - Truffe, Terre & Mer

Le chef vous dévoilera ses secrets pour associer la truffe à un produit de la terre et un produit de la mer...

Samedi 7 Décembre 2019 - Le Foie Gras au pain d'épices & le Foie Gras en croûte de fruits secs et coings

Venez découvrir deux recettes que vous pourrez vous approprier pour la période des fêtes !

Samedi 22 Février 2020 - Les Saint-Jacques et fruits de la passion & les Saint-Jacques au Safran axonais

C'est la pleine période des Saint-Jacques ! Besoin de nouvelles idées pour les sublimer ?

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

A partir de 17h00 : dégustation des préparations autour d'une coupe de Champagne

Tarif : 115€ par personne

« Dans les coulisses du restaurant »

Date : Possible tous les jours (sous réserve de disponibilités du Chef)

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 : 170€ par personne

« Les cours de cuisine sur mesure »

Date : Possible tous les jours (sous réserve de disponibilités du Chef)

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 (sous réserve de disponibilité du Chef)

Durée : 1h00 environ

Déroulement :

Cours de pâtisserie (confection de moelleux au chocolat, macarons, financiers...)

Tarif : 50€ par enfant