



Cours de Cuisine au Château de Courcelles

« Entre Saveurs et Terroir »

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

Horaires : de 15h30 à 18h30

Nombre de personnes : entre 4 et 10 personnes

Déroulement :

De 15h30 à 18h30 : cours de cuisine, réalisation d'une entrée, un poisson et une viande

A partir de 18h30 : Apéritif avec le Chef, menu Prestige (avec les plats du cours de cuisine), accord mets/vins, eau et café compris

Tarif : 210€ par personne

« Dans les coulisses du restaurant »

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

Horaires : de 9h00 à 14h30

Nombre de personnes : Maximum 2 personnes

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

« Atelier des petits Chefs » (seulement pour les enfants)

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

Horaires : de 17h00 à 18h00

Nombre d'enfants : Maximum 6 enfants de 6 à 14 ans

Déroulement :

Cours de pâtisserie (confection de moelleux au chocolat...)

Tarif : 40€ par enfant

Pour réserver, contactez notre équipe de Réception au 03.23.74.13.53

ou par email à reservation@chateau-de-courcelles.fr

