



NOUVEAU : Venez prendre des Cours de Cuisine au Château de Courcelles

« Entre Saveurs et Terroir »

Date : Lundi 06 février – Lundi 06 mars – Lundi 03 avril – Lundi 15 mai – Lundi 12 juin

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 disponibilité 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

« Du marché à la cuisine »

Date : tous les samedis matin

Horaires : de 9h15 à 16h00

Nombre de personnes : Maximum 3 personnes

Déroulement :

9h15 : départ pour Reims avec le Chef et visite des Halles du Boulingrin

Retour pour 12h00/12h30 : déjeuner comprenant le menu Prestige avec accord mets/vins, apéritif, eau et café

15h00 à 16h00 : cours de cuisine, confection d'un plat.

Tarif : 280€ 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

