

Le programme des Ateliers Culinaires pour Novembre 2013...

Autour du saumon... Samedi 09 novembre

- Le Gravlax
- Samoussas saumon et aneth
- Canailou de saumon, risotto Monalisa

J'apprends les Basics... Dimanche 10 Novembre

- Velouté de pommes de terre et châtaigne
- La blanquette de volaille au Bresse bleu
- Mousse chocolat blanc et coulis passion

Avec les légumes et fruits d'Automne... Samedi 16 novembre

- Escalope de foie gras, mi-figue, mi-raisin
- La tajine d'Automne
- La bourdaloue chocolat poires

J'apprends les Basics... Dimanche 17 Novembre

- Linguines de courgette, crème au parmesan et pesto de roquette
- Filet mignon en croûte de lard
- La tarte miroir au chocolat

La Saint-Jacques, c'est la saison... Samedi 23 novembre

- Velouté de potimarron et sa St-Jacques Poêlée
- Gratinée en Arlequin
- La tatin autrement

Les terrines et pâtés... Samedi 30 novembre

- Terrine périgourdine
- petits pâtés chaud
- Terrine aux fruits d'automne

Le programme des Ateliers Culinaires pour Décembre 2013...

Aujourd'hui, c'est poisson... Dimanche 01/12/13

- La truite farcie aux champignons et rillettes de canard
- Pavé de cabillaud et son petit jus court, courgettes et sauce gorgonzola
- Le crémeux citron

Spécial repas de Fêtes... Samedi 07/12/13

- Foie gras en Opéra
- Cuisses et suprêmes de cailles sur sa galette, petit ragoût de légumes
- Charlotte à la châtaigne

Spécial repas de Fêtes... Dimanche 08/12/13

- Chou en farce fine, sauce à la diable
- Pastilla royale
- Comme un baba, aux fruits exotiques et vanille

Spécial repas de Fêtes... Samedi 14/12/13

- Escalope de foie gras poêlée de courge, sauce vin rouge
- Le gigot de sept heures au vin du Ventoux et cassis
- Le Mochappucino

Spécial foie gras !

Samedi 21, Dimanche 15 et 22 décembre

- Foie gras et son chutney d'abricots
- En escalope, sur une tatin aux oignons, courges rôties et sauce au Porto
- Pain perdu aux épices douces et fruits en chaud-froid

Réservez dès à présent votre cours !

Extrait de nos conditions

La participation à un Atelier se fait uniquement sur réservation.
Sauf tarif spécifique indiqué, l'atelier est facturé 48 euros par personne.
Vos accompagnants peuvent vous rejoindre en fin de cours pour participer au repas, celui-ci étant facturé dans ce cas 35 euros par personne.

Le nombre maximum d'élèves par Atelier est fixé à 8 personnes.

Celui-ci comprend la réalisation d'une Entrée, d'un plat et d'un dessert. Trucs et astuces vous seront divulgués et vous recevrez en fin de cours les recettes sur support papier.

Déroulement d'un Atelier:

Nous vous accueillons dès 9h30, pour le démarrage de l'atelier à 10h.

Réalisé sur la table d'hôtes, celui-ci se termine vers 12h30.

Un apéritif vous sera ensuite servi et nous passerons, ensemble, à table dès 13h00 pour déguster, accompagné des vins, le fruit de votre travail.

Fin de la prestation aux environs de 15h00

Nous mettons également à votre disposition la possibilité d'offrir un ou plusieurs Ateliers sous forme d'enveloppe cadeau, la personne bénéficiaire choisissant ensuite celui auquel elle souhaite participer.

Vous trouverez le catalogue détaillé ainsi que les conditions générales sur le site web du restaurant

www.aux-petitsoignons.com

Ne pas jeter sur la voie publique

Les Ateliers Culinaires

Que vous soyez débutant ou avertis, venez nous rejoindre pour apprendre, dans une ambiance conviviale et détendue, l'art et la manière des plaisirs de la table...

aux petits
OIGNONS

454, Quai des Entreprises
84660 Coustellet-Maubec

04.90.71.28.62