

JUIN

Samedi 9 - Le CANARD - 9h30 / 14h30

Le canard fait partie des viandes favorites des Gourmets. Je vous propose de revisiter les grands classiques : Filet de canard à l'Orange – Parmentier de cuisse confite – Tartare au Foie gras selon l'inspiration du jour.

Vendredi 15 - Une recette = un plat : Terrine de Saumon aux petits légumes, sauce aurore – 17h30 / 19h30

Samedi 16 - La MARÉE - 9h30 / 14h30

Le poisson est un produit délicat et fin mais aussi très fragile à cuisiner. Là aussi la cuisson est primordiale et demande des températures très douces. Il reste pourtant le must de la cuisine par ses nombreuses déclinaisons : poché, vapeur, rôti, grillé. Nous dégusterons ensemble les résultats

Samedi 30 - Les FRUITS de SAISON - 9h30 / 14h30

Les fruits sont importants pour notre santé. Encore faut-il trouver les idées pour les apprécier : en cocktail, gratin, tarte, et également en salé-sucré. Une expérience surprenante d'originalité pour régaler votre famille.

TARIFS :

- | | |
|-------------------------|--|
| . Cours de Cuisine | 110 € incluant le déjeuner, boissons comprises |
| . Déjeuner Accompagnant | 42 € boissons comprises |
| . Une recette, un plat | 55 € incluant votre plat à emporter |
| . Cours de Pâtisserie | 75 € incluant vos pâtisseries à emporter |

NOMBRE de PARTICIPANTS : Minimum : 4 personnes – Maximum : 8 personnes.

COURS PRIVÉ : Vous souhaitez prendre un cours avec le Chef. C'est avec plaisir que nous pourrions vous organiser ce moment de "technique" et de convivialité à la date de votre choix, sous condition d'un minimum de 5 personnes et maximum 8-10 personnes.



L'Atelier Gourmand de Pierre Paumel
Cuisine Gastronomique - Cours de Cuisine - Diners à Thème - Réceptions
Séminaires - Repas d'affaires

Chemin de Bigonnet - 84860 Caderousse - Tél. **04.90.51.04.59**
www.bastide-princes.com - bastidedesprinces@orange.fr

