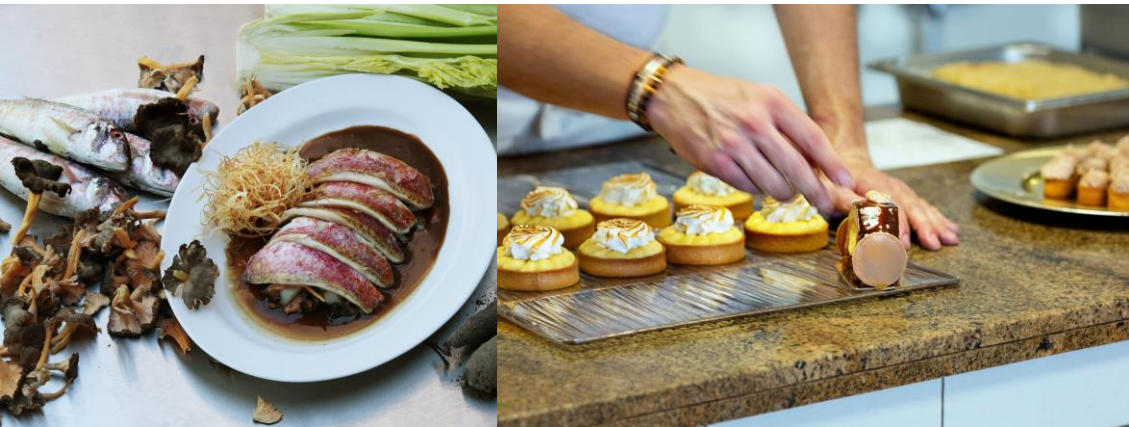




alain // orca

Art Culinaire & Œnologique

PROGRAMME 2020





JANVIER 2020



PÂTISSERIE
Classique Jean-Michel
Llorca
«Valenciana»

Samedi 11
15h30 à 17h30
70€/personne le cours

Samedi 25
15h30 à 17h30

**Bouillon de poule / raviolis
de foie gras et truffe noire
Mélanosporum**

**Tourte de canard Colvert /
râpée de truffe noire
Mélanosporum**

130€/personne le cours
190€/personne : cours, dîner et
boissons
90€/accompagnant : dîner et
boissons
2 verres de vin, ½ bte d'eau, café

CUISINE
Spécial Truffe





FÉVRIER 2020



**CUISINE :
Terre & Mer**

Samedi 8

15h30 à 17h30

**Noix de Saint Jacques
cuisinées en ceviche aux
fruits exotiques**



**Caille farcie au foie gras /
réduction de sauce soja
ail à la pomme de terre**

70€/personne le cours

**150€/personne : cours, dîner
et boissons**

**90€/accompagnant : dîner et
boissons**

2 verres de vin, ½ bte d'eau, café



MARS 2020



**CUISINE :
PRÉPARONS PÂQUES**

Samedi 7
15h30 à 17h30

Terrine de Saint Pierre à l'aubergine confite et pois chiches

Le Homard Breton: Comment le cuisiner décortiquer et préparations avec les pinces, les coudes et le corps

70€/personne le cours
150€/personne : cours, dîner et boissons
90€/accompagnant : dîner, boissons
2 verres de vin, ½ bte d'eau, café

Samedi 21
11h00 à 12h00

Et déjeuner accord mets et vins



**COURS
D'ŒNOLOGIE**

90€/personne le cours,
déjeuner et boissons
2 verres de vin, ½ bte d'eau, café

AVRIL 2020



Samedi 4
15h30 à 17h30

***Raviolis farcis à l'œuf de canne crème
d'asperges / voiles de jambon Ibérique***

***Escalopes de ris de veau cocotte de petites
carottes fanes / jus de cosses de petits pois***

70€/personne le cours
150€/personne : cours, dîner et boissons
90€/accompagnant : dîner, boissons
2 verres de vin, ½ bte d'eau, café



MAI 2020



CUISINE:
« L'été arrive »

Samedi 9

15h30 à 17h30

***Sardines et anchois marinés ou en terrine de
pommes de terre***

Rouget farcis à la Niçoise

70€/personne le cours

150€/personne : cours, dîner et boissons

90€/accompagnant : dîner, boissons

2 verres de vin, ½ bte d'eau, café



OCTOBRE 2020

Samedi 3

15h30 à 17h30

70€/personne le cours

**PÂTISSERIE
ADULTES**

Entremet Contemporain:
« **Spécial cake** »



Samedi 10

15h30 à 17h30

**Ravioli de courge aux
cèpes et noix fraîche**

***Turbot aux morilles des
pins / velouté de
châtaignes cuisinées
à la braise***

70€/personne le cours
150€/personne : cours, dîner et
boissons
90€/accompagnant : dîner,
boissons

2 verres de vin, ½ bte d'eau, café

Samedi 10

11h00 à 12h00

*Et déjeuner accords mets
et vins*

90€/personne le cours,
déjeuner et boissons

2 verres de vin, ½ bte d'eau, café

CUISINE:
« **Cuisine d'automne** »

**COURS
D'ŒNOLOGIE**





NOVEMBRE 2020

Samedi 21

15h30 à 17h30

*Agneau de lait de
Provence une partie rôti
une autre cuisiné comme
une terrine du cours
Saleya*



CUISINE :
« **L'agneau** »

70€/personne le cours

150€/personne : cours, dîner
et boissons

90€/accompagnant : dîner,
boissons

2 verres de vin, ½ bte d'eau

**COURS
D'ŒNOLOGIE**

Samedi 21

11h00 à 12h00

Et déjeuner accords mets et vins

90€/personne le cours, déjeuner et
boissons

2 verres de vin, ½ bte d'eau, café





DÉCEMBRE 2020

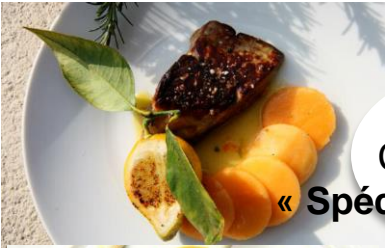


PÂTISSERIE:

Samedi 5
15h30 à 17h30

Dessert des Fêtes
« **Bûche de Noël** »

70€/personne



CUISINE :
« **Spéciale foie gras** »

Samedi 12
&
Dimanche 13
15h30 à 17h30

**Cours de foie
gras, chutney de
saison**

98€/personne le cours
et la terrine de 500g
125€/personne le cours
et la terrine de 1kg à
emporter





*De 6 à 12 personnes maximum par cours
Sur réservations*



Hôtel **** et Restaurant Alain Llorca
350 Route de Saint Paul
06480 La Colle sur Loup

Renseignements et inscriptions :
+33 (0) 4 93 32 02 93
reservations@alainllorca.com

