



De 6 à 12 personnes maximum par cours  
Sur réservations



Cuisine



Pâtisserie



Vins



Hôtel ★★★★★ & Restaurant Alain Llorca

350 Route de Saint Paul  
06480 La Colle sur Loup  
+33 (0) 4 93 32 02 93  
reservations@alainllorca.com

Programme 2019

ART CULINAIRE &  
OENOLOGIQUE

## TARIFS 2019

Pâtisserie :  
70€ / personne le cours

Cuisine :  
70€ / personne le cours  
150€ / personne : cours, dîner & boissons  
90€ / accompagnant : dîner & boissons  
*½ bte de vin, ½ bte eau, café*  
Cours d'œnologie :  
90€ / personne : cours, déjeuner & boissons  
*½ bte de vin, ½ bte eau, café*

**Tarifs spéciaux en janvier & décembre**

## JANVIER 2019 FÉVRIER 2019

**Samedi 12**  
15h30 à 17h30

PÂTISSERIE « Dessert de Fêtes: **Gratin au Champagne** »

**Samedi 26**  
15h30 à 17h30

**CUISINE**  
« **Spéciale truffe** »  
*Noix de Saint Jacques incisée à la truffe noir Melanosporum rôti au beurre salé et pointe d'endives*  
*Tourte de canard en feuillettes salade de saison avec une râpée de truffe noir*

**Samedi 9**  
15h30 à 17h30

**CUISINE « Terre & Mer »**  
*Raviolis de pommes de terre bouillon d'os Ibérique copeaux de jambon et huile Ibérique*

*Sandwich à l'encre de seiche Bolognaise de calamars et jambon Ibérique*

## MAI 2019

**Samedi 11**  
15h30 à 17h30

**CUISINE**  
« **Le printemps arrive** »  
11h00 à 12h00

*Cocotte de petits pois et jus à l'aide des cosses*

*Asperges de Vignelaure jus d'orange à la fleur d'orange et sauce hibiscus/ foie gras chaud*



## JUIN 2019

**Samedi 1**  
15h30 à 17h30

**CUISINE « De la mer »**  
*Ceviche de saison/ noix de coco fruit de la passion/ gingembre huile de coriandre/ piment douce,*

*Tartare de la pêche du Cros de Cagnes/ Bolognaise à la tomate fraîche/ condiment et sorbet de céleri*

**Samedi 8**  
15h30 à 17h30

**PÂTISSERIE ADULTES**  
« Mode sans Gluten: **Élégance Chocolat Noir** »

## NOVEMBRE 2019

**Samedi 23**  
15h30 à 17h30

**CUISINE « Le gibier »**  
*Pâté en croute de gibier chutney de fruit*

**Dimanche 24**  
11h00 à 12h00

**COURS D'ŒNOLOGIE**  
*Et déjeuner accords mets et vins*



## OCTOBRE 2019

**Samedi 5**  
15h30 à 17h30  
**PÂTISSERIE** « Entremet Contemporain Jean Michel Llorca: **Soleil Levant** »

**Samedi 12**  
15h30 à 17h30

**CUISINE « Les Champignons »**  
*Risotto de champignons de bois au jambon Ibérique*

*Croustade de champignons de bois beurre de champignons*

**Dimanche 13**  
11h00 à 12h00

**COURS D'ŒNOLOGIE**  
*Et déjeuner accords mets et vins*

## DÉCEMBRE 2019

**Samedi 7**  
15h30 à 17h30

**PÂTISSERIE** « Classique Jean Michel Llorca: **Bûche Caramel** »  
70€/personne le cours

**Samedi 14**  
&  
**Dimanche 15**  
15h30 à 17h30

**CUISINE**  
« spéciale foie gras »  
**98€/personne le cours + terrine de 500g**  
**125€/personne le cours + terrine de 1kg à emporter**

## MARS 2019

**Samedi 16**  
15h30 à 17h30

**CUISINE**  
« **Préparons Pâques** »

*Terrine d'agneau du Cours Saleya*

*Tian d'agneau à l'aubergine petits pois et tomates basilic*

**Samedi 23**  
11h00 à 12h00

**COURS D'ŒNOLOGIE**  
*Et déjeuner accord mets et vins*

## AVRIL 2019

**Samedi 13**  
15h30 à 17h30

**CUISINE**  
« **Cuisiner les légumes** »  
*Fleur de courgette farci parfumé à la truffe beurre de champignons*

*Tajine de légumes de saison vermicelles de semoule à la fleur d'oranger cuisinés à la vapeur*