

# PROGRAMME DE COURS\*

## Soirée Accords Mets & Vins Janvier à Juin 2024

\*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur le site internet.

Nos soirées Accords Mets & Vins se composent de 2 heures de cours de cuisine suivies d'environ 1 heure de dégustation sur place, accompagnée d'un professionnel du vin.

### **SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE JANVIER**

St Jacques saisies, condiment aux zestes; Paupiette de veau maison, champignons et châtaigne, sauce onctueuse; Tuiles dentelles, ananas poêlé et crème fouettée passion

**jeudi 25 janvier 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### **SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE FÉVRIER**

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Suprême de volaille aux langoustines, sauce à la bisque au vin blanc; Écrasé de pommes de terre aux graines de moutarde; Crème brûlée aux pralines roses

**jeudi 29 février 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### **SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE MARS**

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Yassa au poulet (oignons, citron vert, moutarde, thym...); Coulant au chocolat à la fleur de sel LR

**jeudi 28 mars 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### **SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) D'AVRIL**

Verrine thaïe mangue et crevettes; Cabillaud croustillant au lard, sauce béarnaise, poêlée de légumes; Tarte au chocolat, caramel, éclats de fruits secs

**jeudi 25 avril 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### **SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE JUIN**

Croquetas au chorizo; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Panna cotta et son coulis maison aux fruits rouges

**jeudi 27 juin 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)