



L'atelier de cuisine

Que vous soyez cuisinier en herbe ou vrai cordon bleu, venez développer vos connaissances, apprendre à maîtriser produits et techniques, et partager la passion des plaisirs de la cuisine dans cet établissement familial de charme.

LES POISSONS

COURS DE 3H - 90€



Pochés, en croûte, farcis, ou parmentier... découvrez comment cuisiner les poissons et les différents types de cuisson.

Un verre de vin est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LES CHAMPIGNONS

COURS DE 3H - 80€



Travailler les champignons de Paris, Pleurotes, Girolles, Shitakes, Cépes.. pour créer un menu créatif et gastronomique.

Un verre de vin est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LA VOLAILLE

COURS DE 3H - 80€



Pochée, confite, rôtie, farcie... apprenez à cuisiner la volaille en réalisant un menu original.

Un verre de vin est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LE HOMARD

COURS DE 3H - 120€



Conservation, préparation, mise en place de plusieurs recettes, cuisson et dégustation. Apprenez à maîtriser le homard pour des repas festifs (Noël, Jour de l'an, anniversaires ou autres repas de famille...)

Un verre de vin est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LE FOIE GRAS

COURS DE 3H - 100€



En royale, en terrine, poêlé ou en pot au feu... découvrez les techniques et recette pour réussir un foie gras parfait lors des repas des festifs et pour toutes autres occasions gourmandes !

Un verre de vin est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LA TRUFFE

COURS DE 3H - 130€



Découvrir les origines de la Truffe, savoir où en trouver... apprenez à la cuisiner grâce à 2 recettes simples et créatives :
• Brouillade d'œufs à la truffe
• Bar, écrasé de rattes à la truffe, sabayon de vin jaune

Un verre de vin est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LES GATEAUX DE FETES

COURS DE 2H - 70€

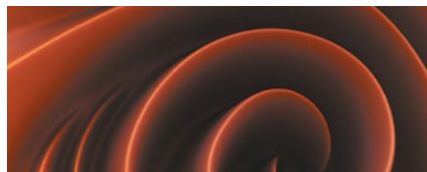


Apprenez à faire des gâteaux et des desserts à base de fraise, framboise, Mûres, chocolat blanc et chocolat noir.

Un coupe de champagne est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LE CHOCOLAT

COURS DE 2H - 70€



Cours animé par un chef pâtissier. Découvrez des recettes originales et créatives autour du chocolat.

Un coupe de champagne est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

LES CHOUX

COURS DE 3H - 70€



Avec l'aide d'un chef pâtissier, apprenez à concocter des macarons et découvrez nos recettes originales et créatives.

Un coupe de champagne est offert pendant la dégustation en compagnie du chef.

Nos cours de cuisine gastronomique se déroulent dans la cuisine d'une villa du Domaine de Manville.
La capacité d'accueil est de 8 personnes maximum et de 2 personnes minimum.