

« Ateliers Cuisine »

" Ces séances s'adressent de façon simple à ceux qui aiment faire plaisir et se faire plaisir."

Le fonctionnement des « ateliers cuisine » : Si vous souhaitez apporter de l'originalité dans votre façon de cuisiner, innover pour étonner vos invités, ces cours sont pour vous. Pour les séances « **Plaisir** » (à 35 €), vous préparerez une recette pour 4 personnes que vous dégusterez le lendemain en famille ou entre amis. Pour les séances « **Découverte** » les précisions sur le fonctionnement de la soirée sont apportées lors de la réservation (matériel nécessaire, prix de la séance, nombre de recette et déroulement de la soirée)

LE PLANNING : « COURS DE CUISINE » :

Des préparations simples, rapides et savoureuses à faire et refaire chez soi.

Attention, pour des raisons techniques, les "Ateliers de cuisine" pourront avoir lieu au **Restaurant le Petit Bouchon, 37 rue du petit Rachapt à Vitré. 02 99 74 52 01** ; de 19h30 à 22h00. Le règlement à envoyer pour confirmer la réservation.

Inscrivez-vous à nos soirées par téléphone ou par email.

Lundi 16 Novembre 2009 :

« Escalope de Bar au fenouil, Crumble de Mona Lisa aux fruits secs »

Chef de la soirée : **Anthony FOUCHET**

Lieu du Cours : Restaurant Le Pichet

Prix : 35 € (ingrédients inclus)

Lundi 23 Novembre 2009 :

*« Volaille farcie aux saveurs d'automne »,
(chapon, dinde, poulet, canard, etc.) »*

Chef de la soirée : **Anthony FOUCHET**

Lieu du Cours : Restaurant le Petit Bouchon

Prix : 35 € (ingrédients inclus)

Lundi 30 Novembre 2009 :

« Dessert de Noël à l'assiette »

Chef de la soirée : **Aurélie MARTIN** (second de cuisine au Pichet)

La recette : **Traou-Mad « fleur de Sarazin » et figues rôties aux griottes**

Lieu du Cours : Restaurant Le Pichet

Prix : 35 € (ingrédients inclus)

Lundi 7 Décembre 2009 : 19H00 / 22H30 :

« SURPRISE DU CHEF, menu de fête »

A partir d'un panier complet d'ingrédients de saison, créez avec le Chef, un menu gastronomique raffiné à déguster sur place.

Lieu du Cours : Restaurant Le Petit Bouchon

Chef de la soirée : **Anthony FOUCHET**

Prix : 55 € (ingrédients inclus et repas)

Repas supplémentaire d'accompagnant : 30 € (toutes boissons comprises)

