

« LE PICHET » restaurant à Vitré

Découvrez le restaurant ainsi que les Menus sur notre site :

www.lepichet.fr (près du Cinéma l'Aurore)

Jardin de plain-pied, paysagé avec terrasse où il fait bon déjeuner en été.

Aux jours gris la cheminée, plus un petit salon d'une vingtaine de couverts, pour vos apéritifs, cocktails, repas intimes entre amis ou d'affaire, baptêmes, communions et petits mariages.

Cuisine fine et légère. Cadre tranquille.

17 Bd de LAVAL, VITRE, Réservations recommandées : 02.99.75.24.09

INSCRIPTIONS DEFINITIVES

Atelier de Cuisine : le Lundi soir 21 Décembre 2009 :

Une autre date vous est proposée en fonction des disponibilités de chacun et des demandes :

Mercredi 23 Décembre 2009 à partir de 16h00.

(19h30 – 22h15) participation de **85 €** par personne pour un lobe d'environ 500 gr

(19h30 – 22h15) participation de **50 €** par personne pour un lobe d'environ 250 gr

Inscrivez-vous à notre soirée **par téléphone ou renvoyer ce bulletin réponse** pour cette formidable occasion de découvrir quelques façons de préparer les :

« Le Foie Gras dans tout ses états »

Programme :

- une recette sur le thème facile à refaire chez soi : Terrine de foie gras au naturel
- Dénerver, préparer, mouler, cuire et refroidir : tout ce qui faut savoir pour réussir un foie gras de qualité
- préparation **d'une recette complète**
(Vous préparerez la recette au restaurant et la dégusterez chez vous en famille le lendemain)
- réponses aux diverses questions
- nombreuses dégustations autour du foie gras (foie gras poêlé, accompagnements, etc)
- fiche technique

(Réservations et règlements obligatoires pour tous les intéressés)

Noms :

Prénoms :

Souhaite(nt) participer à votre cours de cuisine

Nombre de participants : personne(s)

Je réglé par chèque n° le montant correspondant à ma réservation pour le :

- le Lundi soir 21 Décembre 2009

- le Mercredi après midi 23 Décembre 2009 (selon le nbr)

Matériel à prévoir : aucun

[Renvoyer ce bulletin de réservation accompagné du règlement.](#)