

Cours de cuisine – jeudi 9 avril

Bonjour, j'ai le plaisir de vous convier à un cours de cuisine « gastronomique » d'exception !



Cette soirée aura lieu :

16 h 00

Merci d'être ponctuel.

Restaurant Parcours
1, place Marcel Eusebi
06950 FALICON
04 93 84 94 57



N'attendez pas Noël pour vous faire plaisir...

Voici la pensée de notre jeune Chef Frédéric Galland, un passionné de foie gras.

Vous apprendrez grâce à lui à le travailler de plusieurs façons, aussi savoureuses qu'inattendues...

Le cours s'accompagnera d'une animation œnologique, un grand moment en perspective pour tous les épicuriens.

- 16 H 30 / 19 H 30 : Cours de cuisine pratique avec le Chef dans sa cuisine.
- 19 H 30 / 20 H 00 : Animation œnologique avec le sommelier du Château de Berne.
- 20 H 00 / 22 H 00 : Dîner des recettes concoctées et surprise du Chef...
- Foie gras poêlé en croûte de pain d'épices sur un lit de pommes vertes rôties. Terrine de foie gras en gelée de betterave rouge, brioche croustillante. Sucette de foie gras au cacao amer et fève de Tonka.
- Poitrine de volaille fermière fourrée au foie gras, jus court, petits légumes nouveaux étuvés et écume de pommes de terre truffée.
- Crème brûlée de foie gras à l'orange confite et Grand Marnier.

Prix : 170 € par personne.

ATTENTION : pour respecter la qualité de la prestation, le nombre de places est limité.
Chèque libellé « **la Recette magique** » - 14, avenue Thiers – 06130 GRASSE.

LaRecetteMagiquement vôtre !



Pascale Ziegler

Confirmation de votre présence
en laissant un message sur le répondeur

06 03 70 70 71