



STAGE DE CUISINE A LA CARTE

carte d'hiver jusqu'au 31/3/2012

Les formules :

Amuse-bouche : (groupe de 6 à 8 personnes)

Confection et dégustation de 4 pièces (environ 1H30) : 20 € / personne

Confection et dégustation de 6 pièces (environ 2H) : 30 € / personne

Menu original et raffiné : (groupe de 4 à 8 personnes)

Menu 1 (plat, dessert) : 35 € / personne (hors boisson)

Confection des plats durant 1h30 à 2h puis dégustation du menu

Menu 2 (entrée, plat, dessert) : 45 € / personne (hors boisson)

Confection des plats durant 2h à 2h30 puis dégustation du menu

CARTE FORMULE « AMUSE-BOUCHE »

LES SALES

Chouquette aux baies roses farcie au saumon fumé crème de raifort

Rillette aux deux saumons

Pana cota de tomate au basilic et crevette panée

Crevette saganaki en écran feuilleté

Cappuccino de champignons et foie gras

Pruneaux farcis à la mousse de foie gras sur chips de lard

Royale de patate douce, chips de magret de canard et de parmesan

Parmentier persillé de boudin pané au pain d'épices

Gougères bourguignonnes

Fondue de poireau aux escargots en écriin feuilleté

Nems de choucroute et crème de raifort

Charlotte de choucroute moutarde à l'ancienne, espuma de betteraves rouges

LES DOUCEURS

Verrine « Ginger Lemon » au speculos

Fruits en sabayon au vin doux

Coupe de fruits au sirop épicé et au citron confit

Bonbon croustillant aux fruits frais et son caramel au beurre salé



STAGE DE CUISINE A LA CARTE

carte d'hiver jusqu'au 31/3/2012

CARTE FORMULE « MENU »

ENTREE

Mille feuilles de foie gras et chutney de mangue
Royale de foie gras et citron confit, lamelle de champignons
Velouté de champignons au foie gras
Nage de Saint Jacques au thé et à la citronnelle
Charlotte de saumon fumé à l'aneth et zeste de citron

PLAT

Suprême de pintade au vin d'épices, poire pochée et polenta crémeuse
Suprême de pintade et raisin blanc en sauce porto au foie gras, knepfele au persil
Roulade de volaille à l'estragon et moutarde à l'ancienne, gnocchi à l'alsacienne, fricassée de champignons
Veau en croute aux épinards et parmesan, salade de pousses d'épinard, purée aux herbes

Risotto à la crème de crevette et noix de Saint Jacques
Saint Jacques et Gambas poêlés sur riz venere, carotte glacée à l'orange
Brochette de saumon et de saint jacques, sauce vanille et lait de coco, légumes glacés
Dos de cabillaud en croute d'herbes à la crème de curry, lentilles corail

DESSERTS

Terrine de poire à la crème d'amandes, pralin croquant et caramel au beurre salé
Saint Honoré aux fruits frais
Sablé à la crème de citron et au gingembre confit
Cocotte de fruits en sabayon au vin doux épice
Tiramisu au pain d'épices