

PROGRAMME DE COURS*

Soirée Accords Mets & Vins 2022

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur le site internet.

Nos soirées Accords Mets & Vins se composent de 2 heures de cours de cuisine suivies de 2 heures de dégustation sur place, accompagnées d'un professionnel du vin.

SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écailles de chorizo, pommes de terre à la graine de moutarde; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

jeudi 14 avril 19:00 à 23:00

SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE JUIN

Boeuf fondant, sésame-arachide; Sablé breton, crème moussieuse et framboises; Croustillants de poisson à la vinaigrette à la mangue

jeudi 23 juin 19:00 à 23:00

SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) D'OCTOBRE

Verrine thaïe mangue et crevettes; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

jeudi 13 octobre 19:00 à 23:00

SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE NOVEMBRE

Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac; Ravioles d'écrevisses, crémeux de saison; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac

jeudi 24 novembre 19:00 à 23:00