

# PROGRAMME DE COURS\*

---

## Soirée Accords Mets & Vins 2023

---

\*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 1 à 2 heures de dégustation sur place, accompagnées d'un professionnel du vin.

### SOIRÉE ACCORD METS & VINS DE MARS

Crème brûlée au chorizo; Noix de st-jacques poêlées aux légumes racines; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

**jeudi 23 mars 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### SOIRÉE ACCORD METS & VINS DE JUIN

Tulipe croustillante tomates confites, chèvre frais et thym; Rougail d'agneau aux aubergines, sauce au chèvre; Panna cotta aux fruits rouges

**jeudi 22 juin 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### SOIRÉE ACCORD METS & VINS D'OCTOBRE

Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Yassa au poulet (oignons, citron vert, moutarde, thym...); La bavaroise aux poires et chips de poires

**jeudi 12 octobre 19:00 à 22:00**

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### SOIRÉE ACCORD METS & VINS DE NOVEMBRE

Tartare de saumon à l'asiatique; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Tiramisu-chou

**jeudi 23 novembre 19:00 à 22:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)