



# Ateliers de cuisine

dans une ambiance professionnelle et conviviale



## ATELIER FOIE GRAS (9h30 à 14h)

Préparez vous-même un **foie gras en terrine** (Eveinage, assaisonnement...), démonstration de foie gras poêlé. Evocation de nombreuses recettes. Un repas gastronomique vient compléter chaleureusement cette matinée riche en apprentissages et en bonne humeur.

*Vous repartez chez vous avec votre foie gras (5 à 600g) prêt à cuire au four dans une cocotte en céramique réutilisable ainsi que des saveurs plein la tête...*

## ATELIER « cuisiner un canard entier » (9h30 à 16h30)

Une journée pour apprendre à **découper un canard gras**, préparer le **foie gras** (voir descriptif de l'atelier foie gras), cuisiner **rillettes et confits**. Recettes et dégustations nombreuses. Un repas gastronomique vient compléter chaleureusement cette journée riche en apprentissages et en bonne humeur.

*Vous emportez chez vous les plats ainsi élaborés (Foie gras entier et sa cocotte en céramique, rillettes, 2 cuisses + gésier + cœur en confit, 2 magrets, 2 aiguillettes) ainsi que de nombreuses idées à cuisiner.*

## Une idée à offrir ou à s'offrir !

Coupon de réservation à envoyer, accompagné de votre règlement à l'ordre des Canardises des 3 Vallées

Nom.....Prénom.....

Adresse.....

Tél.....E-Mail.....

Souhaite réserver (dans la limite des places disponibles et sous réserve d'un nombre suffisant d'inscriptions)

Nbre de places	Prochaines dates	Thème	Prix unitaire	Valeur totale
	<b>Samedi 21 mars 2015</b> <b>9h30-14h00</b>	Foie gras	<b>85€</b>	
	<b>Samedi 18 avril 2015</b> <b>9h30-14h00</b>	Foie gras	<b>85€</b>	
	<b>Jeu</b> di 14 mai 2015 (Ascension) <b>9h30-16h30</b>	Canard entier	<b>125€</b>	
	<b>Samedi 20 juin 2015</b> <b>9h30-16h30</b>	Canard entier	<b>125€</b>	

**Les prix des ateliers comprennent les fournitures (canard entier ou foie gras + cocotte), les dégustations et l'ensemble de la prestation ainsi qu'un repas gastronomique.**

**Total à payer**