



# 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 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
	Ateliers foie gras : 9h30-14h00	Ateliers Canard : 9h30-16h30			
	<b>Samedi 8 avril 2017</b>	Votre foie gras pour Pâques...	Foie gras	<b>85€</b>	
	<b>Samedi 6 mai 2017</b>	Un grand week-end pour cuisiner...	Canard	<b>125€</b>	
	<b>Jeu. 25 mai 2017</b> (Ascension)	Votre foie gras pour la fête des mères...	Foie gras	<b>85€</b>	
	<b>Samedi 17 juin 2017</b>	Idee cadeau de fête des pères...	Canard	<b>125€</b>	
	<b>Samedi 30 sept. 2017</b>	Pour l'arrivée de l'automne ...	Canard	<b>125€</b>	
	<b>Samedi 14 oct. 2017</b>	A l'approche du froid ...	Canard	<b>125€</b>	
	<b>Merc. 1<sup>er</sup> nov. 2017</b> (Toussaint)	Un jour férié pour cuisiner...	Foie gras	<b>85€</b>	
	<b>Samedi 18 nov. 2017</b>	Dernier atelier « canard » de la saison	Canard	<b>125€</b>	
	<b>Samedi 25 nov. 2017</b>	Dernier atelier « foie gras » de la saison	Foie gras	<b>85€</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**

Renseignements et réservation : **CANARDISES des 3 Vallées** - 2 Rue du cahot - 02 330 Condé en Brie

Tél 03 23 82 74 96

[www.canardises.fr](http://www.canardises.fr)

E-mail [contact@canardises.fr](mailto:contact@canardises.fr)