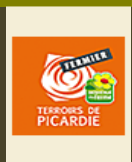




Ateliers de cuisine

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			
	Samedi 8 avril 2017	Votre foie gras pour Pâques...	Foie gras	85€	
	Samedi 6 mai 2017	Un grand week-end pour cuisiner...	Canard	125€	
	Jeudi 25 mai 2017 (Ascension)	Votre foie gras pour la fête des mères...	Foie gras	85€	
	Samedi 17 juin 2017	Idee cadeau de fête des pères...	Canard	125€	
	Samedi 30 sept. 2017	Pour l'arrivée de l'automne ...	Canard	125€	
	Samedi 14 oct. 2017	A l'approche du froid ...	Canard	125€	
	Merc. 1^{er} nov. 2017 (Toussaint)	Un jour férié pour cuisiner...	Foie gras	85€	
	Samedi 18 nov. 2017	Dernier atelier « canard » de la saison	Canard	125€	
	Samedi 25 nov. 2017	Demier atelier « foie gras » de la saison	Foie gras	85€	

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

E-mail contact@canardises.fr