

Cuisine gourmande aux Canardises

dans une ambiance professionnelle et conviviale...

ATELIER FOIE GRAS (9H30 À 14H)

Préparez vous-même un **foie gras en terrine** (déveinage, 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.

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	Dates pour 2ème semestre 2011	Thème	Prix unitaire	Valeur totale
	Samedi 22 octobre 9h30-14h00	FOIE GRAS	80€	
	Mardi 1^{er} novembre 9h30-16h30	CUISINER UN CANARD ENTIER	110€	
	Samedi 26 novembre 9h30-14h00	FOIE GRAS	80€	

Les prix comprennent les fournitures, le prêt des ateliers, 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