



L'ART DES METS

SELON RÉMY

LES COURS DE SEPTEMBRE 2017

MERCREDI 17H / 20H

27 septembre : CUISINE DU TERROIR :

Découvrez les haricots riz «Princesse de Chambord».

VENDREDI 10H / 13H

1 septembre : PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO :

Jus de presse à l'Antique.

22 septembre : 100% VÉGÉTARIEN :

Les légumes sautés à cru. C'est facile, vitaminé et surtout puissant en goût.

29 septembre : LA RAIE :

Vous allez découvrir ma technique de préparation. Gourmande et esthétique de surcroît, pour les amateurs de ce poisson.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

3 septembre : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Chocolat à modeler de toutes les couleurs.

10 septembre : LA FIGUE :

Tarte fine, miel de nos ruches et cardamome verte.

17 septembre : DESSERT SIGNATURE DU DOMAINE : La pêche et sorbet aux herbes.

24 septembre : LES PREMIÈRES GOLDEN :

Forcément la tarte Tatin sera le sujet de ce cours.

LES COURS DE OCTOBRE 2017

MERCREDI 17H / 20H

4 octobre : UN PLAT SIGNATURE :

Le ris de veau à la crème d'endives et bulots.

11 octobre : CHAMPIGNONS SAUVAGES :

Trucs et astuces pour plus de goût.

18 octobre : RACINES CRUES ET CUITES:

Elaborez une salade de légumes gourmande.

25 octobre : MISES EN BOUCHE.

Originales et esthétiques. Pour ravir vos amis.

VENDREDI 10H / 13H

6 octobre : LA CHÂTAIGNE :

Quelques idées gourmandes (ravioli, émulsions...)

13 octobre : SIGNATURE DU TERROIR :

La perche en matelote marinère.

20 octobre : LA ST JACQUES:

Aux panais, lait de coco et citron vert.

27 octobre : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE

FRANÇAISE : *Le civet de lièvre en deux cuissons.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

1 octobre: SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Chocolat à modeler de toutes les couleurs.

8 octobre : LA PÂTE À CHOUX / APPLICATIONS.

15 octobre : DESSERT SIGNATURE DU DO-

MAINE : *Riz au lait à la crème brûlée.*

22 octobre : LA PÂTE FEUILLETÉE.

29 octobre : POIRE ET GIANDUJA :

Dans une sphère chocolat, caramel de gingembre.