



CHEZ ÉPICURE

SAVEURS & SAVOIRS

Cours de cuisine - JUIN 2017

"Sur le Pouce" 12h15

Cours de cuisine de 30 minutes
Préparation du plat principal OU du dessert
+ dégustation sur place

19€ (hors boissons) - Plat + Dessert offert

| | |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Jeudi 01-06 | Saltimbocca de veau, jambon cru, mozzarella, tomates cerises confites |
| Mardi 06-06 | Financier pistache, mousse fruits rouges, coulis |
| Jeudi 08-06 | Pavé de saumon rôti, sauce vierge, écrasée de pomme de terre aux oignons nouveaux |
| Mardi 13-06 | Sauté de porc à l'aigre douce, légumes de saison |
| Jeudi 15-06 | Filet de canard laqué, poêlée de légumes du moment |
| Mardi 20-06 | Cari de thon massalé |
| Jeudi 22-06 | Struzel au chocolat, blanc mangé vanille-citron vert, framboises fraîches |
| Mardi 27-06 | Filet de daurade rôti, vierge au citron confit, semoule safranée |
| Jeudi 29-06 | Parfait glacé et pêches caramélisées |

"Saveur et savoir" 10h30 à 12h

Réalisez l'entrée et le plat autour d'un thème.

52€ - Entrée + Plat + Dessert

Dégustation sur place ou à emporter

(à préciser lors de la réservation)

Menu supplémentaire: 30€ / personne

Samedi 03-06

« Des idées pour un cocktail dînatoire réussi... »

- *Gaufre feuilletée, caviar d'aubergine, tomates confites et lardo bianco
- *Roulé pesto-mozza, jambon de pays
- *Pana cotta de chorizo et sablé croustillant
- *Samossa de volaille aux épices douces et citron confit
- *Financier aux tomates, miel et vinaigre de Xérès
- * 3 pièces sucrées de Chez Epicure

"Pâtisserie" de 9h30 à 11h30

Entrez dans l'univers de la gourmandise, notre chef pâtissier saura vous initier aux secrets des douceurs sucrées.

52€ /personne

Préparer vous même votre entremet et reparter avec un gâteau de 6/8 pers décoré

Samedi 24-06

"Le Fraisier"



- *Biscuit Jonconde amande
- *Bavaroise à la pistache
- *Feuilletine pralinée
- *Glaçage miroir à la fraise

Réservation au 04 73 29 67 86

Nouveau

"Sur le Pouce" pour 2 - 18h00 à 18h30

Cuisinez pour 2 pendant 30 min et emporter votre repas

Préparation du plat principal OU du dessert

35€ - Plat + Dessert offert

Jeudi 08-06

Pavé de saumon rôti, sauce vierge, écrasée de pomme de terre aux oignons nouveaux

Penser un moment
originale pour
entièrement vie de
jeune fille
"Cours de pâtisserie
Cours de cuisine
Animation

Cours de Cuisine Privatisable sur demande

La direction se réserve la possibilité de reporter un cours de cuisine en fonction du nombre de réservation