

# Cours de Cuisine Particuliers



Durée 4 heures 30 mn : *Thème : Cocktail dînatoire*

Cours ouvert sur réservation, sous réserve d'un minimum de 5 participants.

Nous contacter par mail : [bistrotcforget@orange.fr](mailto:bistrotcforget@orange.fr)

*Cours le lundi matin / 9 heures à 13 h 30 :*

- Café d'accueil
- Cours
- Dégustation des plats

Lieu : Bistrot C.Forget / Brive la Gaillarde

Apprenez à préparer un cocktail dînatoire gourmand !  
Techniques et astuces pour la mise en valeur des produits.

80 € PRIX TTC  
Nombre de personnes maximum 6

## *Les recettes de ce cours de cuisine*

### *Les bouchées sucrées*

- Galette roulée aux cèpes et au lard fumé
- Wrap au tourteau et aux aromates
- Cromesquis de foie gras aux pommes
- Parmentier de foie gras confit
- Velouté de potimarron et butternut, émulsion aux noisettes
- Moules de bouchot en nage de perles
- Tartare aux deux saumons

### *Les bouchées salées*

- Verrine de clémentine au chocolat
- Nage de fruits exotiques