

# Cours de Cuisine Particuliers



Durée 4 heures 30 min : *Thème : Repas de fêtes*

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

*Stage de cuisine organisé en fonction de l'approvisionnement des produits de saison à partir de novembre jusqu'à mars.*

Apprenez à cuisiner un menu gourmand pour vos fêtes de fin d'année,  
avec notre Chef.

90 € PRIX TTC

Nombre de personnes maximum 6

## *Les recettes de ce cours de cuisine*

*Saint jacques en coquille, effluve  
d'automne*

## Les techniques de ce cours de cuisine

- ✓ Ouvrir et préparer les coquilles
- ✓ Préparer le fumé
- ✓ Préparer une fondue de légumes

*Pavé de veau, Sauce Périgueux*

## Les techniques de ce cours de cuisine

- ✓ Apprendre à cuire une viande
- ✓ Préparer un jus de viande

*Sabayon de fruits*

## Les techniques de ce cours de cuisine

- ✓ Préparer un sabayon