

# Hotel Restaurant Le Prieuré

## CALENDRIER DES COURS DE CUISINE

AVRIL 2010

Matinée du mardi 30 mars 2010 et Soirée jeudi 1 avril 2010 : 80 € par élève et 50 € par conjoint

*Escalopes de foie gras de canard poêlées, compotée de poires aux noisettes  
Jus tranché*



*Dos de bar poêlé à l'huile d'olive et poivre mignonette  
Pomme de terre sautées à cru au lard fumé, beurre nantais*



*Minestrone de kiwis et ananas, nougatine, émulsion champagne*

Matinée du mardi 6 avril 2010 et Soirée du jeudi 8 avril 2010 : 75 € par élève et 45 € par conjoint

*Crème de moules au safran et à l'orange*



*Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes fraîches  
Bayaldi de tomates et courgettes, ail en chemise, jus au romarin*



*Moelleux tiède au chocolat  
Coulis de poires et copeaux de chocolat*

Matinée du lundi 12 avril 2010 et Soirée du mercredi 14 avril 2010 : 75 € par élève et 45 € par conjoint

*Crèmeux de choux fleur et dés de saumon mi-cuit panés à la polenta  
Huile d'olive et paprika*



*Suprême de pintade pané à la chapelure d'herbes  
Poêlée de légumes à l'huile d'olive*



*Riz au lait et fruits du mendiant, pain d'épices façon pain perdu  
Anglaise à la vanille*

# Hotel Restaurant Le Prieuré

## CALENDRIER DES COURS DE CUISINE

AVRIL 2010

Matinée du mardi 20 avril 2010 et Soirée du jeudi 22 avril : 75 € par élève et 45 € par conjoint

*Crumble de noix, fourme d'Ambert et magret de canard fumé sur pain grillé*

*Salade mêlée d'herbes fraîches*



*Sauté de bœuf à la moutarde et chou chinois*



*Crème brûlée Moka- Cannelle et cassonade*

*Langues de chat*

Soirée mardi 27 avril 2010 et Soirée du jeudi 29 avril 2010 : 80 € par élève et 50 € par conjoint

*Bavarois de truite de mer légèrement fumée*

*Crème de ciboulette*



*Gambas croustillantes au basilic, roquette et vinaigrette au maïs*



*Mousse vanille et croustillant au café*

*Crème anglaise au Nescafé*

MAI 2010

Matinée mardi 4 mai 2010 et Soirée jeudi 6 mai 2010 : 80 € par élève et 45 € par conjoint

*Escalopes de foie gras de canard en croûte de pain d'épices*

*Tombée d'épinards en branche et jus au sirop d'érable*



*Dos de saumon en écailles de pommes de terre et chorizo doux*

*Tagliatelles de courgettes à l'huile d'olive, beurre blanc au thym frais*



*Moelleux tiède au chocolat*

*Crème anglaise et copeaux de chocolat*

*Le Tarif "élève" comprend : la séance de cours de cuisine, un tablier de Chef, les fiches techniques des plats réalisés et le repas-dégustation avec apéritif et un accord mets et vins.*

*Le Tarif "conjoint" comprend : Une dégustation "à l'aveugle" d'un vin et le repas-dégustation avec apéritif et un accord mets et vins.*

---

Hôtel Restaurant Le Prieuré

2, Rue Jean Graczyk (Ancienne route de Saint Laurent) 18500 Vignoux sur Barangeon - France

Téléphone : (33) 02 48 51 58 80 Fax : (33) 02 48 51 56 01

E-mail : [prieurehotel@wanadoo.fr](mailto:prieurehotel@wanadoo.fr) - Site Internet : [www.leprieurehotel.com](http://www.leprieurehotel.com)