

Hotel Restaurant Le Prieuré

CALENDRIER DES COURS DE CUISINE

MARS 2010

Matinée du mardi 2 mars 2010 et Soirée jeudi 4 mars 2010 : 75 € par élève et 45 € par conjoint

Sur une fine tarte, un röstti de pommes de terre, oignons nouveaux et magret de canard fumé

Mélange de salades aux herbes fraîches et vinaigre balsamique



Les noix de Saint Jacques sur une fondue de poireaux au beurre demi-sel

Le tout cuit en coquilles lutées



Comme une crème brûlée aux épices et granité à la George Killian's

Matinée du mardi 9 mars 2010 et Soirée du jeudi 11 mars 2010 : 75 € par élève et 45 € par conjoint

Dégustation d'huîtres cuisinées



Râble de lapin au basilic, polenta crousti-moelleuse



Millefeuille croustillant, crème citron-basilic

Sirop Lemoncello et quelques segments d'agrumes

Matinée du Mardi 16 mars 2010 et Soirée du jeudi 18 mars 2010 : 75 € par élève et 45 € par conjoint

Millefeuille de saumon fumé, crème de légumes croquants

Vinaigrette rouge et sésame doré



Aile de raie poêlée à l'huile d'olive, duo de céleris, jus aux câpres et raisins secs



Sur un sablé à la noix de coco, une chibouste à la vanille et frécinettes rôties aux épices

Matinée du Mardi 23 mars 2010 et Soirée du jeudi 25 mars 2010 : 75 € par élève et 45 € par conjoint

Crème de céleri et champignons à l'aigre doux

Oeuf cassé



Curry de lotte et riz basmati épicé



Banane rôtie en coque, minis madeleines et crème au sirop d'érable

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 - Site Internet : www.leprieurehotel.com