

ATELIER CUISINE « FOIE GRAS »

L'école des garçons à Maigné,
organise un atelier foie gras intitulé : **Menu de Fête**

Le 23 Novembre 2013.

1er groupe de 9h à 14h (dégustation de 13h à 14h).

2e groupe de 15h à 20h (dégustation de 19h à 20h).

*Tarif : 55 euros par personne
Chaque participant repartira avec un foie gras au torchon de 300 g.*

L'atelier cuisine sera dispensé par un professionnel.

Suivre un **cours de cuisine** est une occasion conviviale, alors réservez vite votre **cours de cuisine! 5 heures pour apprendre à cuisiner en toute décontraction.**

Au programme de ce moment de détente, apprenez à réaliser, en compagnie de notre Chef, **un menu de fête** et découvrez un aperçu des techniques pour cuisiner facilement en vous faisant plaisir. Toutes les occasions seront bonnes pour refaire ce menu de fête chez vous pour les fêtes de fin d'année...

**FOIE GRAS AU TORCHON
MACARON CHOCOLAT FOIE GRAS
MILLE FEUILLE FOIE GRAS POMME ET CELERI
BONBONS DE FOIE GRAS AU SAFRAN
MAGRET DE CANARD A L'ORANGE ET MIEL
FLAN ET PUREE DE LEGUMES DE SAISON.**

Les + de ce cours :

- Un cours pratique qui vous donne les techniques essentielles pour réussir en cuisine, du choix des produits au dressage final.
- Dégustation sur place des mets réalisés : macarons de foie gras, bonbons de foie gras, mille-feuille de foie gras, magret de canard et légumes de saison
- Vous repartez avec votre foie gras au torchon de 300 gr.
- Le cours est enseigné par un Chef professionnel, mais aucun prérequis n'est nécessaire pour le suivre.

Possibilité hébergement.

Coordonnées :

L'école des garçons

Chantal PROUX

14 rue de l'église

72210 Maigné

06 70 88 12 12

02 43 52 83 19

Voir le site Web : www.lecoledesgarcons.com