



PLANNINGS COURS DE CUISINE

Au programme les samedis de 9h à 15h :

- 9h Visite du potager de La Bastide des Saveurs
 - 10h Cours de cuisine
 - 13h30 Repas selon les préparations du cours
 - Fin vers 15h
-
- Les cours sont limités à 12 personnes maximum
 - Les boissons sont comprises (1/3 de vin, café et eau)

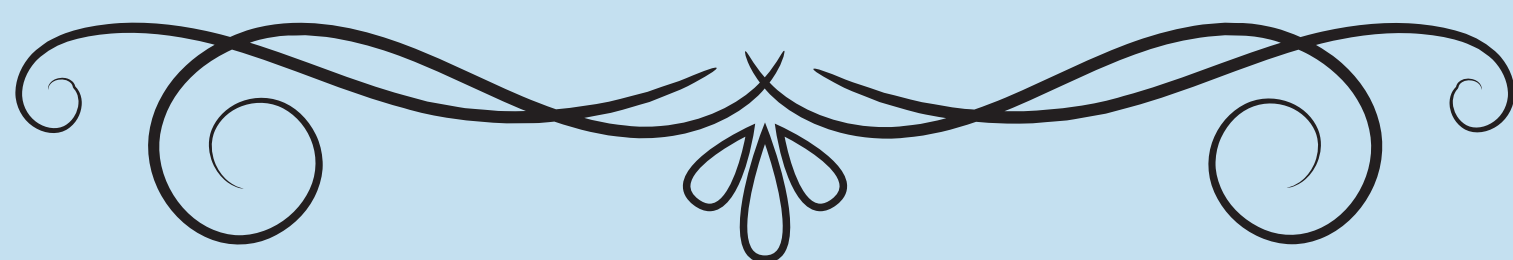


Renseignements :

Tel : +33(0)6 22 85 24 34

Mail : contact@la-bastide-des-saveurs.com

Réseaux sociaux : [@la_bastide_des_saveurs](https://www.instagram.com/la_bastide_des_saveurs)





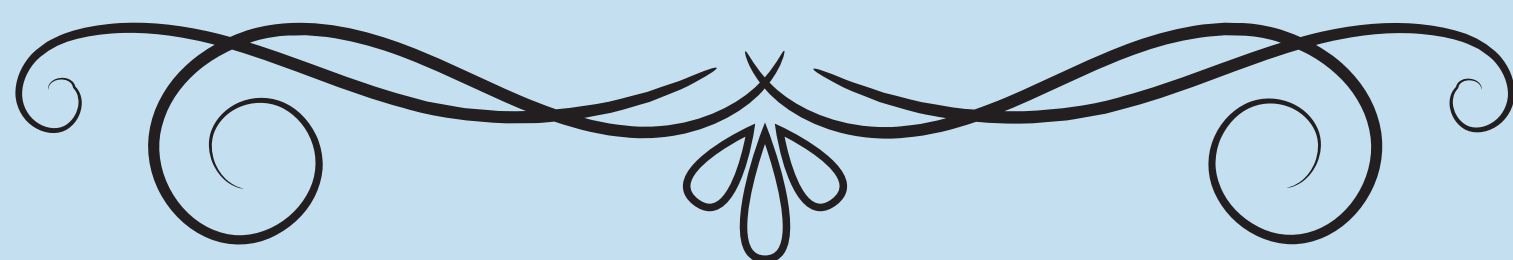
6 juillet 2024 - Voyage au cœur de la Provence :

- Pissaladière, anchois frais mariné, caramel d'orange à l'ail
- Brandade revisitée en millefeuille, huile persil, crème d'ail
- Pomme rôties cannelle, meringue, pignons de pins



13 juillet 2024 - Cours de cuisine 4 mains étoilées :

- Programme improvisation





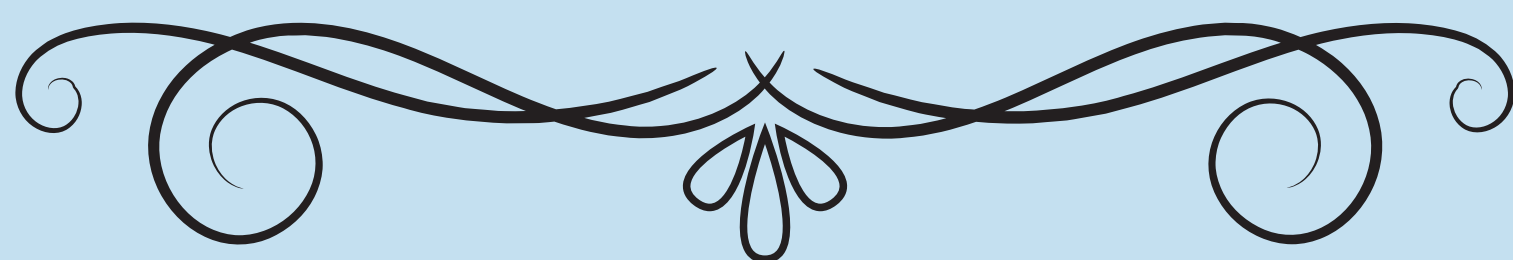
20 juillet 2024 - La cuisine est un art, sublimer les produits par la mise en scène:

- L'aubergine en cannelloni végétal, cœur caviar d'antan, pickles oignon rouge, crémeux de verdure pour relever le couplet
- Cocotte de légumes, pistou basilic, pâtes maison
- Côte de salade, confiture d'huile d'olive, olives confites, tomates
- Spoom petit suisse comme dans l'enfance



27 juillet 2024 - La fleur de courgette, toute une histoire :

- Fleur de courgette en tempura, pistou de courgette, tomates confites
- Fleur de courgette farcie, confit échalotes, coulis pomme d'amour
- Fleur de courgette marine, courgettes rôties, poisson filet nacrée
- Abricots rôtis, caramel verveine menthe, crémeux amande





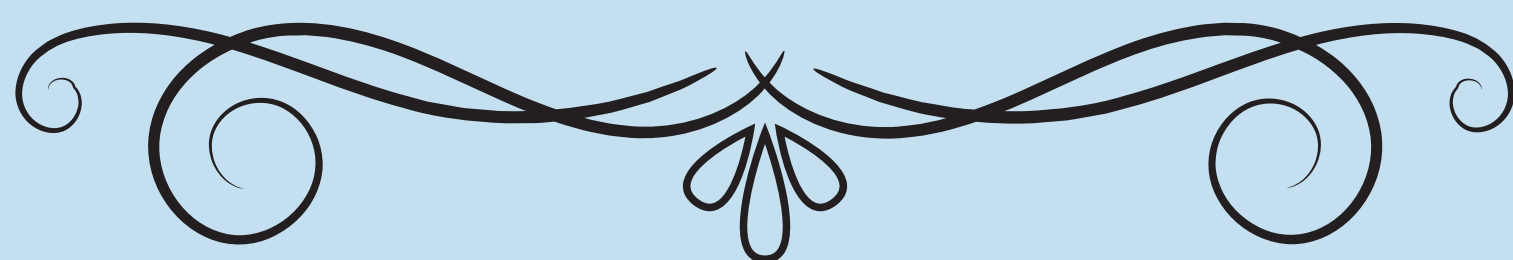
3 août - La tomate dans tout des états :

- Consommé tomate de 8 heures au four, parfume poivre basilic, huile basilic, condiment chèvre aux herbes
- Tatin de tomate, artichauts, crème de burrata
- Tomate farci au four, douceur d'oignon, jus de veau
- Tomate en dessert, financier tomate, tomate pochée sirop basilic, sorbet fjord basilic



10 août - Légumes, fruits, fleur en fusion :

- Cœur de bœuf, rose
- Gambas, fleur de tulbaghia
- Carottes, radis, courgette, framboise, mures, pousse de moutarde
- Aubergine confite, tomate en douceur, citron, tagetee lemmonii





17 août - Truffe d'été en star :

- Tartine tomate truffe, roquette pour l'apéro
- Raviolis céleri truffe, jus comme un cappuccino
- Sabayon fruits rouges au champagne gratine



7 septembre - La figue en plusieurs escales :

- Figues, melon, glace citron vert, jambon culatta, fruits rouges
- Figues, canard rôti aux figues, polenta mulino marino
- Figues, caramel romarin, fraise, sorbet feuille de figues

