

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 :

Tél : +33(0)6 22 85 24 34

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

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

COURS DE CUISINE

→ 9 NOVEMBRE 2024

La Saint-Jacques crue, cuite et

- Marinée à cru en lamelles fines, vinaigrette des barbes aux échalotes confites et velouté.
- La Saint-Jacques cuite en coquille, cidre et noix.
- La Saint-Jacques et l'huître, jeunes poireaux et champagne.
- Petits gâteaux aux amandes et miel d'argousier.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 16 NOVEMBRE 2024

La volaille de Bresse.

- Mijotée dans l'esprit d'une soupe VGE, bouillon goûteux de volaille, poireaux, foie gras et truffe.
Plat emblématique de M Paul Bocuse
- Suprême de volaille, sauce Albuféra et risotto de verdure.
- Assiette du mendiant.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 23 NOVEMBRE 2024

- Pâté en croûte.
- Paquetouns de Biou aux pommes d'amour.
- La mandarine en complicité avec le chocolat guanaja, acidulé au yuzu.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 30 NOVEMBRE 2024

- Soupe de favouilles.
- Panisses.
- Raïto de morue selon la tradition provençale.
- Frangipane à l'ancienne.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34