



# COURS DE CUISINE

## Restaurant Au Jardin des Saveurs

**Le Chef Mikaël vous propose des Cours de Cuisine le Jeudi ou le Mardi de 17h30 à 20h00 (45 € le cours).**

**Les personnes repartent avec un plat pour 4 personnes.**

- Thème du Jeudi 1er Décembre : Brochet poché au Beurre blanc
- Thème du Jeudi 8 Décembre : Tête de Veau sauce Ravigote
- Thème du Mardi 13 Décembre : Foie gras et terrine (60 € le cours)
- Thème du Jeudi 15 Décembre : Foie gras et terrine (60 € le cours) (COMPLET)
- Thème du Mardi 20 Décembre : Foie gras et terrine (60 € le cours) (COMPLET)
- Thème du Jeudi 19 Janvier : Bouchées à la Reine (COMPLET)
- Thème du Jeudi 26 Janvier : Noix de Saint-Jacques au beurre de clémentines (55 € le cours)
- Thème du Jeudi 2 Février : Civet de Sanglier aux airelles
- Thème du Jeudi 9 Février : Menu autour de la Saint-Valentin (pour 2 personnes) (COMPLET)
- Thème du Jeudi 23 Février : Cabillaud au Bacon crème à la citronnelle
- Thème du Jeudi 2 Mars : Les Amuse-bouches
- Thème du Jeudi 9 Mars : Cours au choix
- Thème du Jeudi 16 Mars : L'Ombre Chevalier aux coques et son jus crémé
- Thème du Jeudi 23 Mars : Caille rôtie au lard et fruits secs
- Thème du Jeudi 30 Mars : Turbot rôti au beurre sauce au vin rouge (60 € le cours)
- Thème du Jeudi 6 Avril : Côte de Veau de lait panée au pain d'épices et son jus (55 € le cours)
- Thème du Jeudi 20 Avril : Charlotte au Chocolat
- Thème du Jeudi 27 Avril : Terrine de Poisson aux petits légumes (COMPLET)

**Tout le matériel est fourni par le Restaurant**

**Tout Cours non annulé 48h à l'avance sera facturé 20 €**