

Planning des cours de cuisine et pâtisserie



Année 2018

- 3 Mars** Crêpes salées et sucrées : au sarrasin, soufflées, farcies
- 17 Mars** Agneau Pascal : filet en croûte d'herbes, poitrine farcie, blanquette sautée à la sarriette
- 24 Mars** Le chocolat : tempérage, tablage, moulage
- 7 Avril** Le pot-au-feu est cuit, que fait-on avec ? Salade, farce, sauté
- 14 Avril** Entremets : bavaroise avec insert
- 28 Avril** La pâte à choux, éclairs, paris-brest, choux
- 2 Juin** Fleurs de courgettes et autres légumes farcis
- 9 Juin** Les macarons aux amandes, saveurs et couleurs
- 23 Juin** Les pains : fougasse, aux olives
- 30 Juin** Cuissons variées des légumes : étouffés, rôtis, au four, sautés
- Complet**
- 29 Septembre** Les pommes de terre : découpes et cuissons, gratin, sautées, fondantes, purées
- 13 Octobre** Tartes salées et quiches, tomates, poissons, viandes, légumes
- 20 Octobre** Petits fours : tuiles, rochers coco, sablé diamant, crumble
- 27 Octobre** Les soupes et jus de légumes
- 1^{er} Décembre** Les Bûches
- 8 Décembre** Le foie gras : cru, poché, poêlé, en terrine
- 15 Décembre** Plats de Fêtes : poitrine de volaille truffée, poisson ouvert comme un livre farci

Tarifs par personne :
70€ jusqu'au 1^{er} Décembre
80€ pour le Foie Gras et les Plats de Fêtes



Hôtel**** Restaurant*

La Bonne Étape

Chemin du lac - 04 160 Château Arnoux
tél : 04 92 64 00 09 - fax : 04 92 64 37 36
www.bonneetape.com