

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



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

- 20 Octobre** *Petits fours : tuiles, rochers coco, sablé diamant, crumble*
- 27 Octobre** *Les soupes et jus de légumes*
- 08 Décembre** *Les Bûches*
Matin
- 8 Décembre** *Le foie gras : cru, poché, poêlé, en terrine*
Complet
- 15 Décembre** *Plats de Fêtes, Menu 1 : poitrine de volaille truffée, poisson*
Complet *ouvert comme un livre farci*
- 22 Décembre** *Plats de Fêtes, Menu 2 : coquille Saint Jacques lutée,*
 perdreau à la lavande et à l'hibiscus

Tarifs par personne :

70€ jusqu'au 8 Décembre le matin
80€ à partir du 8 Décembre l'après-midi



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