

# *Planning des cours de cuisine et pâtisserie*



## *Année 2019*

- 9 Mars** *Ravioli et cannelloni : la pâte, les farces, les cuissons*
- 23 Mars** *Les Pains : aux olives, fougasses, baguettes, boules, tressés*
- 30 Mars** *Le Chocolat : tempérage, tablage, moulage*
- 1<sup>er</sup> Juin** *Finger food : tout à la main sans cuillère, sans fourchette*
- 15 Juin** *Les Blanquettes : de poisson, de veau, d'agneau*
- 22 Juin** *Macarons aux amandes : aux fruits, au chocolat*
- 29 Juin** *Repas froid : omelettes froides de légumes, vitello tonato*
- 28 Septembre** *Fleurs de courgette farcies : en beignet et confites*
- 5 Octobre** *Pâte à choux et éclairs*
- 12 Octobre** *Tartes et chaussons salés, « tout en croûte »*
- 19 Octobre** *Petits fours*
- 26 Octobre** *Terrine d'agneau, de légumes, de volaille*
- 7 Décembre  
Matin** *Les Bûches*
- 7 Décembre  
Après-midi** *Le foie gras, tradition et création : flan de foie gras, rôti au vin rouge*
- 14 Décembre** *Plats de Fêtes, Menu 1 : salade de homard, tourte de gibier*
- 21 Décembre** *Plats de Fêtes, Menu 2 : foie gras en robe de chou à la vapeur, turbot en croûte de sel*



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](http://www.bonneetape.com)

***Tarifs par personne :***  
*70€ jusqu'au 7 Décembre le matin*  
*80€ à partir du 7 Décembre l'après-midi*

***Tous les cours ont lieu***  
***de 15h à 17h environ***  
*sauf celui sur le thème « Les Bûches »*  
*qui aura lieu de 10h à 12h environ.*



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](http://www.bonneetape.com)