

Année 2020

*Les cours de cuisine et de pâtisserie
sont actuellement suspendus,
en attente de savoir quand nous pourrons les assurer
en respectant les normes sanitaires imposées.
Nous espérons pouvoir les prodiguer à nouveau au plus vite.*

*N'hésitez pas à consulter cette page,
nous la mettrons à jour lors du changement.*

*Vous pouvez également nous contacter si vous êtes intéressés,
nous vous rappellerons.*

A bientôt,

Jany Gleize

20 Juin
ANNULÉ

Sorbets et glaces

27 Juin
ANNULÉ

**Repas froid : omelettes froides de légumes, vitello tonato,
gaspacho**

19 Septembre

Tartes sucrées : citron, fruits, noix

17 Octobre

Formule spéciale cours et repas avec le chef étoilé Jany Gleize
**Au menu : Nage de légumes et poisson, Agneau de Sisteron en
croûte d'herbes, Tarte à la courge (Détails page suivante)**

- 5 Décembre** *Les bûches*
Matin
- 5 Décembre** *Le foie gras, tradition et création : flan de foie gras, rôti au vin rouge, en carpaccio*
- 12 Décembre** *Le nougat : noir et blanc*
Matin
- 12 décembre** *Plats de Fêtes : coquille Saint-Jacques en carpaccio, tourte de gibier*
- 19 Décembre** *Tradition : le Gros souper*



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

Tarifs par personne:

70€ Cours de cuisine et pâtisserie

80€ le cours sur le foie gras et les plats de fêtes

Tous les cours ont lieu

de 15h à 17h environ sauf :

« Les pains », « Petits fours sucrés »,

« Les bûches » et « Le nougat »

qui auront lieu de 10h à 12h environ

Le 17 Octobre au matin

150 € pour la formule cours et repas

Rejoignez le chef à 9h pour commencer le cours

puis dégustez vos préparations à table pour le déjeuner

apéritif, vin et café compris

(Une personne peut vous rejoindre lors du repas au tarif de 90€, boissons comprises)



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