

MARC  MEURIN  
AGENDA COURS DE CUISINE  
CUISINE CRE@TIVE

Agenda de cours de cuisine & Tarifs 2017



# MARC MEURIN

AGENDA COURS DE CUISINE  
CUISINE CRE@TIVE

## AGENDA DES ATELIERS DE CUISINE - 2nd semestre 2017 -

Les cours débutent à **9h30** au **Château de Beaulieu à Busnes**  
Le déjeuner est servi à **13h30** au restaurant Le Jardin d'Alice, en compagnie du Chef.

La session est facturée **148€/personne** incluant le déjeuner ;  
pour une personne rejoignant le groupe, le repas est au prix de **58€** boissons comprises.

SEPTEMBRE	le Samedi 16 Septembre 2017	« Les amuse-bouches »
	le Samedi 23 Septembre 2017	« Fonds, jus, bouillons, marinades, émulsions & sauces » <b>(complet)</b>
	le Samedi 30 Septembre 2017	« La Pâtisserie : autour du chocolat »
OCTOBRE	le Samedi 7 Octobre 2017	« Le végétal » <b>(complet)</b>
	le Samedi 21 Octobre 2017	« Poissons & Crustacés » (1) <b>(complet)</b>
NOVEMBRE	le Samedi 4 Novembre 2017	« Autour du foie gras » <b>(complet)</b>
	le Samedi 18 Novembre 2017	« Poissons & Crustacés » (2)
DECEMBRE	le Samedi 2 Décembre 2017	« La Pâtisserie de Noël » <b>(complet)</b>
	le Samedi 9 Décembre 2017	« Menu de Fête (1) » <b>(complet)</b>
	le Samedi 16 Décembre 2017	« Menu de Fête (2) » <b>(complet)</b>

Dans le cadre exceptionnel du Château de Beaulieu et des cuisines du restaurant gastronomique Le MEURIN, venez découvrir les ateliers de cuisine animés par Marc Meurin & ses chefs.

Vous découvrirez des recettes de saison ainsi que toutes les astuces de chefs qui feront de vos repas des instants inoubliables.

Ces ateliers vous permettront de découvrir les bases de la cuisine traditionnelle : vous découvrirez le matériel indispensable, les gestes professionnels pour la préparation des produits, leurs caractéristiques, leur saisonnalité, les modes de cuissons, et des recettes actuelles.

### GROUPES & SEMINAIRES

Si votre groupe est déjà formé (minimum 10 pers.), vous pouvez choisir une date à votre convenance selon les disponibilités du Chef.

