

Les cours de cuisine débutent dès **9h30** au **Château de Beaulieu, à Busnes,**

Le déjeuner sera servi à **13h30**, dans notre brasserie Le Jardin d'Alice, en compagnie de tous les participants.

La session est facturée **148€/ personne incluant le déjeuner.**

Pour une **personne rejoignant** le groupe, le repas est au prix de **58€, boissons comprises.**

Février 2019	<i>Le samedi 2 février 2019</i>	Les crèmes/ potages/ consommés	
	<i>Le samedi 9 février 2019</i>	Menu de Saint Valentin	COMPLET
	<i>Le samedi 23 février 2019</i>	Les poissons	COMPLET
Mars 2019	<i>Le samedi 9 Mars 2019</i>	Les fonds/ jus/ sauces	COMPLET
	<i>Le samedi 16 Mars 2019</i>	Les légumes de saison	COMPLET
	<i>Le samedi 30 Mars 2019</i>	La pâtisserie de Pâques	COMPLET
Avril 2019	<i>Le samedi 6 avril 2019</i>	Menu de Pâques	COMPLET



AGENDA

COURS DE CUISINE

-1^{er} Trimestre 2019 –

*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 les recettes actuelles.

GROUPES & SEMINAIRES

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