

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.**

Septembre 2018	<i>Le samedi 29 Septembre 2018</i>	Les amuses-bouche	<u>Complet</u>
Octobre 2018	<i>Le samedi 13 Octobre 2018</i>	Les fonds/ jus & sauces	<u>Complet</u>
	<i>Le samedi 20 Octobre 2018</i>	Les poissons & crustacés	<u>Complet</u>
	<i>Le samedi 27 Octobre 2018</i>	Les poissons & crustacés	<u>Complet</u>
Novembre 2018	<i>Le samedi 10 Novembre 2018</i>	Le végétal	<u>Complet</u>
	<i>Le samedi 24 Novembre 2018</i>	Le foie gras	<u>Complet</u>
Décembre 2018	<i>Le samedi 1^{er} Décembre 2018</i>	La pâtisserie de Noël	<u>Complet</u>
	<i>Le samedi 8 Décembre 2018</i>	Menu de fêtes	<u>Complet</u>
	<i>Le samedi 15 Décembre 2018</i>	Menu de fêtes	<u>Complet</u>



Réservation par téléphone : 03.21.68.88.88

AGENDA

COURS DE CUISINE

-2nd Semestre 2018 –

**

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