

MARC  MEURIN
AGENDA COURS DE CUISINE
CUISINE CRE@TIVE

Agenda de cours de cuisine & Tarifs 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.

JANVIER	le Samedi 28 Janvier 2017	« Menu spécial Saint Valentin » Complet !
FEVRIER	le Samedi 18 Février 2017	« Les poissons » Complet !
	le Samedi 25 Février 2017	« Les crustacés : St Jacques, homards, langoustines... » Complet !
MARS	le Samedi 11 Mars 2017	« La pâtisserie : les confiseries »
	le Samedi 18 Mars 2017	« Fonds, jus, bouillons, marinades, émulsions & sauces » Complet !
AVRIL	le Samedi 8 Avril 2017	« Menu spécial Pâques » Complet !
	le Samedi 15 Avril 2017	« La pâtisserie : les chocolats »
	le Samedi 22 Avril 2017	« Autour des légumes de saison » Complet !
MAI	le Samedi 13 Mai 2017	« Menu Fête des Mères (1) » Complet !
	le Samedi 20 Mai 2017	« Menu Fête des Mères (2) » Complet !
JUIN	le Samedi 10 Juin 2017	« Carpaccio & tartare » Complet !
	le Samedi 24 Juin 2017	« La pâtisserie : les desserts de saison »



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.