



Terre Gourmande

Cours de Cuisine Chambres d'Hôtes

Saint-Martin 26730 HOSTUN

☎ : 04 75 02 31 63 - ✉ :

info@terregourmande.com

www.terregourmande.com



Saveurs, Terroirs et Création

PROPOSITION POUR GROUPES CONSTITUES – ANNEE 2009

Choisissez votre formule :

1 « Autour d'un plat »

1 plat préparé, 1 plat dégusté
(2 h de cours + dégustation)

35 € / personne (*)

incluant :

- Une boisson d'accueil
- Le cours de cuisine
- La dégustation du plat préparé, accompagné d'un verre de vin/pers, en accord avec le mets

2 « Autour de deux plats »

2 plats préparés, 2 plats dégustés
(3 h de cours + dégustation)

49 €/personne (*)

incluant :

- Une boisson d'accueil
- Le cours de cuisine (préparation de 2 plats salés et/ou sucrés au choix)
- La dégustation des plats préparés accompagnés de 1 verre de vin / personne en accord avec chaque mets.
- Un café

3 « Menu des gourmets »

2 plats préparés, 3 plats dégustés
(3 h de cours + dégustation)

60 €/personne (*)

Incluant :

- Une boisson d'accueil
- Le cours de cuisine (préparation de 2 plats : 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert)
- Dégustation, sous forme de repas, des plats préparés accompagnés de 2 verres de vin/pers. en accord avec chaque plat
- Le 3^{ème} plat (entrée ou dessert) aura été préparé au préalable par Alain Berne et servi aux convives.
- Apéritif et café.

OU

OU

Nos cours sont organisés sous forme d'ateliers pratiques de cuisine ou de pâtisserie, les participants préparent eux-mêmes les plats, sous l'œil attentif et les conseils avisés du Chef Alain Berne.

(*) Les prix indiqués s'entendent par personne et sur une base de 8 personnes adultes minimum. La participation des enfants de – de 16 ans est gratuite, à concurrence d'un nombre total de 12 participants.

L'ensemble des ustensiles, tablier, torchon, est mis à disposition pour la durée du cours.

Une fiche recette détaillée est fournie.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 12 personnes par cours.

Nous travaillons avec des produits frais et principalement **bio** et nous sommes donc tributaires du choix des produits en fonction de la saison. Selon la date retenue nous vous ferons une proposition de plats adaptée à la saison.

Pour plus d'informations nous contacter au : 04 75 02 31 63 ou info@terregourmande.com



Exemples de plats que nous pouvons réaliser :

Entrée (au choix)

Consommé de ravioles et aiguillettes de volailles en chaud-froid

Déclinaison de pâtés végétaux : Terrine à l'épeautre - Caillette verte

Saumon mariné aux herbes, cuisson douce, charlottes bicolores

Terrine de brochet aux pointes d'asperges, mousseline de moutarde à l'ancienne

Plat (au choix)

Truite du Vercors farcie, beurre de Mondeuse, timbale de légumes

Tartiflette de queues d'écrevisses au bleu de Sassenage, timbale jardinière

Mignon de porc en croûte de noisettes, fricot aux deux pommes, jus réduit

Gratin d'écrevisses et pommes de terre nouvelles au reblochon d'alpages

Dessert (au choix)

Savarin à l'infusion de génépi crème allégée aux fruits de saison

Merveilleux aux noix caramélisées et crème chocolat pralinée

Verrines : fraises et crème de miel, meringue à la menthe - chocolat poire en crumble

Velouté d'abricot aux noix pralinées crème montée à la vanille

Aspic de fruits de saison en gelée d'agar agar

