

Février – mars – avril 2012

ramme mis à jour et en ligne
au fil du temps

Cuisinez, emportez

cours de cuisine de 3 h, vous emportez votre réalisation

dans cette formule, possibilité pour un adulte de venir accompagné d'un enfant âgé de 6 à 16 ans sans surcoût

Pour connaître les places restantes, se référer au module de réservation en ligne sur : terregourmande.com

Cours d'une durée de 3h pendant lequel votre Chef Alain Berne vous apprend à réaliser vous-mêmes les différentes étapes nécessaires à l'élaboration de la recette et à sa présentation.

- ✓ Vous disposez d'un plan de travail par personne. Groupe de 12 personnes maximum.
- ✓ Le prix est indiqué par personne. Il comprend :
 - la prestation de cours, la fiche recette détaillée, les ingrédients, le prêt du matériel, tablier & torchons, votre réalisation à emporter
 - (A l'issue des ateliers cuisine et vins vous emportez également une bouteille du vin étudié)

Un adulte participant peut venir cuisiner avec un enfant de moins de 16 ans sans surcoût.

Février

<p>ven 10 18.30 - 20.00</p> <p>Le brunch du vendredi soir (le safrané) Les verrines... sens dessus-dessous.. : Verrine de légumes de saison safranés Verrine de pétoncles et sa nage safranée A emporter pour 4 personnes</p> <p>45 €</p>	<p>mar 14 17.00 - 19.00</p> <p>Atelier cuisine Spécial St Valentin Macaron à la mousseline de foie gras Saumon et julienne au gingembre en papillote Truffé chocolat garni à la crème de cerises au kirsch A emporter pour 2 personnes (en cadeau une bouteille de vin en accord avec le plat offerte)</p> <p>110 €</p>
<p>sam 11 9.00 - 12.00</p> <p>Atelier cuisine Cassiolette de moules, crème au safran, dariole d'ail douce A emporter pour 4 personnes</p> <p>75 €</p>	<p>ven 24 18.30 - 20.00</p> <p>Le brunch du vendredi soir (le carnavalesque) Mini crêpes et blinis salés A emporter pour 4 personnes</p> <p>45 €</p>
<p>sam 25 9.00 - 12.00</p> <p>Atelier cuisine Pâté en croûte de volaille A emporter pour 8 personnes</p> <p>75 €</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Pour la Saint-Valentin, offrez un cours ou un séjour de cuisine chèque cadeau à commander en ligne : www.terregourmande.com</p> </div>



Mars

<p>sam 17 9.00 - 12.00</p> <p>Atelier cuisine Truite marinée, puis juste pochée, sauce écrevisses "risotto" de céréales aux légumes et champignons glacés plat préparé pour 4 personnes</p> <p>85 €</p>	<p>ven 23 18.30 - 20.00</p> <p>Le brunch du vendredi soir (le printanier) : Jeu de nems épicés et colorés A emporter pour 4 personnes</p> <p>45 €</p>
<p>sam 24 9.00 - 12.00</p> <p>Atelier chocolat de Pâques réalisation d'un œuf en chocolat transformé en bonbonnière originale (nichoir, personnage ou animaux humoristiques, objets divers, ..) vous choisirez ! A emporter</p> <p>85 €</p>	<div style="border: 1px dashed red; padding: 10px; text-align: center;"> <p>du programme au verso</p> <p>ur terregourmande.com</p> </div>

Avril

<p>ven 06 18.30 - 20.00</p> <p style="text-align: center;">Le brunch du vendredi soir (Le familial) : Dips de légumes croquants A emporter pour 4 personnes</p> <p style="text-align: right;">45 €</p> <p>ven 20 18.30 - 20.00</p> <p style="text-align: center;">Le brunch du vendredi soir (L'enca éco.): duo de croques monsieur et madame au poisson et légumes pour 4 personnes</p> <p style="text-align: right;">45 €</p>	<p>sam 07 9.00 - 12.00</p> <p style="text-align: center;">Atelier cuisine <i>Quenelles lyonnaises à la truite du Vercors, sauce Nantua, dariole de légumes fumés et éclats croustillants de lard</i></p> <p style="text-align: right;">85 €</p> <p>A emporter pour 4 personnes plat préparé pour 6 personnes</p> <p>sam 21 9.00 - 12.00</p> <p style="text-align: center;">Atelier cuisine <i>Médailillon de veau mitonné au petits légumes puis mis en croûte d'herbes et de bleu de Sassenage gratinée, crème de pois à l'ail rôti</i></p> <p style="text-align: right;">85 €</p> <p>A emporter pour 4 personnes</p>
--	---

Le Menu des Gourmets

cours de cuisine suivi du repas

1 plat et un dessert préparés en cours, 3 plats dégustés au repas

<p>sam 07 avr 18.00 - 20.30</p> <p style="text-align: center;">Entrée surprise préparée par Alain Berne</p> <p>Prix cours + repas 89 €/pers</p> <p>Place convivie (repas seul) 40 €/pers</p>	<p>sam 05 mai 18.00 - 20.30</p> <p style="text-align: center;">Entrée surprise préparée par Alain Berne</p> <p>Prix cours + repas 89 €/pers</p> <p>Place convivie (repas seul) 40 €/pers</p>
<p style="text-align: center;">Pithiviers de veau aux olives de Nyons, petits légumes croquants à l'écume de bleu du Vercors</p> <p style="text-align: center;">L'œuf de Pâques glacé, granité à la Clairette de Die et sorbet orange, mouillette de pain d'épices</p>	<p style="text-align: center;">Pigeonneau, petits pois, lardons revisités</p> <p style="text-align: center;">Pomme en cage, caramel et crème vanille</p>

- ✓ Cours animé par votre Chef Alain Berne qui vous apprend à réaliser vous-mêmes les différentes étapes nécessaires à l'élaboration des recettes préparées et de leur présentation.
- ✓ A l'issue du cours, les plats préparés sont dégustés en groupe sous forme de repas.
- ✓ Vous disposez d'un plan de travail par personne. 5 à 12 participants par session.
- ✓ Le prix est indiqué par personne, et comprend :
 - la prestation de cours, la fiche recette détaillée, les ingrédients, le prêt du matériel, tablier & torchons,
 - le repas décrit ci-dessus, accompagné de 2 verres de vins en harmonie avec les plats préparés en cours, d'un café ou thé.
- ✓ **Vous pouvez inviter un convive à vous rejoindre au moment du repas (offre limitée à 1 convive par participant au cours)**
- ✓ Prestation assurée à partir de 5 participants au cours de cuisine.

Famille, amis, entreprises,
comités d'entreprises
Formules spécifiques pour groupes constitués

Date sur demande
Salle de réunion équipée sur place.
Nous consulter

Pour un anniversaire, une fête,
une réunion d'équipe,
un enterrement de vie de jeune fille,
Découvrez le plaisir de cuisiner en groupe

Les cours initiation, trucs et astuces de Chef 2011 - 2012

le mercredi soir de 18h30 à 20h30, tous les 15 jours environ hors vacances scolaires zone A
20 séances du 28 septembre 2011 au 4 juillet 2012

date		thème	plats réalisés
28 sept	cuisine	la découpe et le taillage des légumes	Garbure Carottes et navets à la crème
5 oct	pâtisserie	la pâte brisée	tarte aux pommes tartelettes aux légumes
19 oct	cuisine	habillage et cuisson d'un poisson	filet de truite farci
2 nov	pâtisserie	la pâte sablée	tartelette aux myrtilles sablés viennois et aux amandes
9 nov	cuisine	habillage et cuisson d'une volaille	crapaudine de volaille rôtie, sauce aromatique
23 nov	pâtisserie	le chocolat, enrobage et moulage	truffes en chocolat présentation en chocolat
7 déc	cuisine	habillage et cuisson d'une viande	carré d'agneau rôti aux herbes
14 déc	pâtisserie	génoise et biscuits	bûche de Noël, bavaroise vanille génoise, crème anglaise
4 janv	pâtisserie	pâte feuilletée	galette des rois
18 janv	cuisine	les panures et les croûtes	escalopes viennoises filet de porc en croûte de noisettes
1 févr	pâtisserie	crêpes, blinis et beignets	crêpes Suzette blinis au sarasin bugnes et beignets d'ananas
29 févr	cuisine	court bouillon, fonds et sauces	poisson poché, sauce velouté blanquette de veau
14 mars	cuisine	court bouillon, fonds et sauces	Œufs mimosas Emincé de volaille sauce béarnaise Dips de légumes sauce hollandaise
28 mars	pâtisserie	les meringues	meringue chantilly tarte citron meringuée
25 avr	cuisine	les marinades	poisson mariné aux herbes fricassée de porc aux oignons et carottes
9 mai	pâtisserie	pâte à choux	religieuses et éclairs Saint-Honoré
23 mai	cuisine	les farces et terrines	terrine de foie de volaille au poivre vert terrine de poisson aux légumes
6 juin	pâtisserie	dacquoises, succès et biscuits amandes	tango praliné bavarois aux fraises, biscuit pistache
20 juin	pâtisserie	cakes, quatre quart et petits fours	cake aux fruits, quatre quart langues de chat, cigarettes, tuiles aux amandes
4 juil	pâtisserie	les glaces et sorbets	vacherin glacé nougat glacé

Pour ce module nous avons élaboré un programme spécifiquement adapté, qui vous permettra de découvrir les techniques de base indispensables de la cuisine, ainsi que toutes les astuces qui vous rendront la cuisine plus facile au quotidien.

Vous apprendrez à découper légumes et fruits, à préparer une volaille, travailler les pâtes de bases, lever un filet de poisson....
Au total 20 séances de 2 heures, du 28 septembre 2011 au 4 juillet 2012 pour faire de vous un vrai Marmiton !

Les participants dégustent sur place, **ou** emmènent une portion des réalisations, ainsi que la fiche recette technique détaillée.
Nombre de participants : 12 maximum par cours.

Le prix est indiqué par personne, et comprend : la prestation de cours, la fiche recette détaillée, les ingrédients, le prêt du matériel, la dégustation sur place ou ce que vous emportez (en fonction des cours, le plat préparé pendant le cours est soit dégusté sur place, soit emporté par les participants)
Possibilité de s'inscrire au choix à 4, 8, 12, 16 ou 20 cours.

Nous acceptons l'inscription à un seul cours hors abonnement, sous réserve de place disponible au tarif de 60 euros le cours comprenant la prestation ci-dessus + le prêt d'un tablier et d'un torchon.

Sur abonnement minimum à 4 cours au choix
4 cours : 160 €, 8 cours : 290 €
12 cours : 400 €, 16 cours : 490 €,
20 cours : 570 €
(possibilité de paiement fractionné sur demande)

Inscription à un cours : 60 €
(Sous réserve de places disponibles)
Un tablier Terre Gourmande vous est offert pour toute inscription à 8 cours ou plus.

Les week-ends en chambres d'hôtes

visitez les chambres sur le site : chambresdhostun.com

Week-end cuisine : 6/7/8 avril ou 4/5/6 mai 2012		En option
Séjour 2 jours/1 nuit /1 cours de cuisine 140 €/pers. – 240 € pour 2 pers. (*) Personne accompagnante : 55 € (*)	Séjour 3 jours/2 nuits / 2 cours de cuisine 310 €/pers. – 520 € pour 2 pers (*) Personne accompagnante : 120 € (*)	
arrivée le samedi après-midi : ✓ A partir de 16 h : accueil et installation ✓ 16h30 -17h30 : visite commentée du village ✓ 18h à 20h30 : cours de cuisine suivi du repas (Menu des Gourmets) ✓ Nuit en chambre d'hôtes sur place ✓ Petit déjeuner le dimanche à partir de 8h Fin des prestations	arrivée le vendredi soir : ✓ 19h30 : Repas ✓ Nuit en chambres d'hôtes sur place ✓ petit déjeuner le samedi ✓ 3h de cours de cuisine de 9h à 12h ✓ Repas ✓ Visite commentée du village de 16h30 à 17h30 ✓ 18h à 20h30 : cours de cuisine suivi du repas (Menu des Gourmets) ✓ Nuit en chambre d'hôtes sur place ✓ Petit déjeuner le dimanche à partir de 8h Fin des prestations	Possibilité de participer en sus au brunch du vendredi soir : 45 €/pers détails à découvrir dans la rubrique week-ends sur terregourmande.com ou sur demande : info@terregourmande.com 04 75 02 31 63 -----

(*) sur la base d'un hébergement en chambre double

Inscriptions



Directement en ligne sur terregourmande.com
ou en nous retournant le bulletin d'inscription ci-dessus accompagné de votre règlement
 par chèque bancaire ou chèque cadeau
 (voir conditions d'utilisation sur notre site web, rubrique « s'inscrire »)

Bulletin d'inscription : Cours de Cuisine Terre Gourmande			
à retourner accompagné de votre règlement à : Terre Gourmande – Saint-Martin – 26730 Hostun			
L'inscription n'est définitive qu'après réception de votre règlement – Merci de bien indiquer votre email ou n° de téléphone, afin que nous puissions accuser réception de votre inscription.			
Nom & prénom :			
Adresse :			
Email :		Téléphone (fixe et portable) :	
	Libellé du cours (conformément à notre calendrier de cours)	Date du cours	TOTAL TTC
1)			
2)			
3)			
4)			
Je souhaite recevoir la lettre d'information de Terre Gourmande (programme des cours et séjours envoyé 1 fois par trimestre environ)		oui <input type="checkbox"/>	
Montant total à régler par chèque à l'ordre de « Terre Gourmande sarl » (€) Par chèque bancaire et/ou chèque cadeau (joindre l'original)			
Signature :			



Bon de commande d'un chèque cadeau

valable sur l'ensemble du programme des cours de cuisine de Terre Gourmande

J'offre un chèque cadeau d'un montant de : €

que je souhaite offrir le : _____ (date)

à : _____ (inscrire civ, nom et prénom)

_____ (adresse email ou téléphone)

A retourner accompagné de votre règlement à :
Terre Gourmande
 Saint-Martin - 26730 HOSTUN
 ☎ : 04 75 02 31 63
 (chèque à l'ordre de Terre Gourmande)

De la part de : _____ (inscrire vos civ, nom et prénom)

Votre email : _____ Tél : _____

Inscrire ci-dessous le nom et adresse d'envoi du chèque cadeau : _____ Date de commande _____

Signature :

