

du 1er janvier au 31 mars 2011

programme mis à jour et en ligne
au fil du temps


Cuisinez, emportez

cours de cuisine de 3 h, vous emportez votre réalisation

Janvier 2011

sam 08 9.00 - 12.00	atelier pâtisserie Galette des Rois	60 €	sam 08 14.00 - 17.00	atelier pâtisserie Brioche de Saint-Genix	60 €
sam 15 9.00 - 12.00	atelier cuisine Un plat diététique d'après fêtes Tartare de truite marinée, choux et navets à l'aigre doux	75 €	sam 15 14.00 - 17.00	atelier pâtisserie Déclinaison de verrines aux agrumes	70 €
sam 22 9.00 - 12.00	atelier cuisine Soupe de moules au cerfeuil et ravioles du Royans	75 €	sam 22 ou lun 24 14.00 - 17.00	atelier pâtisserie Collection macarons : orange, pistache café, mascarpone	70 €

Février 2011

sam 12 9.00 - 12.00 ou lun 14 14.00 - 17.00	atelier cuisine Menu santé, vite fait bien fait à emporter pour 2 pers.	75 €	sam 12 14.00 - 17.00	atelier pâtisserie Gâteau aux fruits de saison pour la Saint-Valentin	60 €
sam 19 9.00 - 12.00	atelier cuisine Vol au vent financier fabrication de la pâte feuilletée et des quenelles	75 €	sam 19 14.00 - 17.00	atelier pain Pain de ménage et fougasse garnie utilisation de farines bio et fabrication d'un levain naturel	60 €
Sam 26 9.00 - 12.00	Atelier cuisine Pithiviers de fricassée de porc aux épices indiennes, légumes glacés	75 €		<p>Jr la Saint-Valentin, z un cours de cuisine éjour Terre Gourmande cadeau à commander www.terregourmande.com</p>	
dim 27 9.00 - 12.00	atelier pâtisserie Galette tropézienne	60 €			

Mars 2011

sam 05 9.00 - 12.00	atelier cuisine Pâté en croûte de mirepoix de légumes et gelée d'agar agar à la sauge	75 €	dim 13 9.00 - 12.00	atelier pâtisserie Les p'tites religieuses du dimanche matin	60 €
sam 12 9.00 - 12.00	atelier cuisine Parmentier de volaille et son ragoût de fruits et légumes de saison	75 €	sam 05 14.00 - 17.00	atelier viennoiseries Pogne de Romans	60 €
lun 21 9.00 - 12.00	atelier cuisine Fricassée de porc à la badiane Farçon comme en Tarentaise	75 €	sam 19 14.00 - 17.00	atelier pâtisserie Tarte flamande à l'orange et à la frangipane	70 €
sam 26 9.00 - 12.00	atelier cuisine Papillote de pintadeau de la Drôme au Saint-Marcellin et poivre de Sichuan	80 €	sam 26 14.00 - 17.00	atelier viennoiseries Des croissants pour le petit-déjeuner	60 €

- ✓ 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. Un adulte participant peut venir avec un enfant de moins de 16 ans sans surcoût.
- ✓ Il comprend la prestation de cours, la fiche recette détaillée, les ingrédients, le prêt du matériel, tablier & torchons, votre réalisation à emporter à la fin du cours :
 - pour 2 personnes pour les cours de cuisine, cuisine&vins, plats et menus de fêtes
 - pour 4 à 6 personnes pour les cours de pâtisserie / pain / viennoiseries / chocolat

jite du programme
dure d'inscription au verso

Le Menu des Gourmets

cours de cuisine suivi du repas

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

du 1er janvier au 31 mars 2011

programme mis à jour et en ligne
au fil du temps

<p>sa 26 fév 18.00 – 20.30</p> <p>prix : 85 €/pers</p> <p>prix convive : 39 €/pers</p>	<p>Entrée surprise préparée par Alain Berne</p> <p>-----</p> <p>Civet de lotte au vin rouge subrik de poireau, écrasé de pommes de terre aux noix</p> <p>-----</p> <p>Mousse de pain d'épices et pomme caramélisée sur lit d'agrumes</p>	<p>sa 12 mars 18.00 – 20.30</p> <p>prix : 80 €/pers</p> <p>prix convive : 35 €/pers</p>	<p>Entrée surprise préparée par Alain Berne</p> <p>-----</p> <p>Marinade de truite sauce au safran bâtonnets croquants de légumes</p> <p>-----</p> <p>Pommes caramélisées comme une tatin crème légère gratinée</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- ✓ Cours d'une durée de 2h à 3h pendant lequel votre Chef Alain Berne 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 d'un apéritif maison, d'un verre de vin en harmonie avec les plats préparés en cours, d'un café.
- ✓ Vous pouvez inviter un convive à vous rejoindre au moment du repas
- ✓ Prestation assurée à partir de 5 participants.

Famille, amis, entreprises,
comités d'entreprises
Formules spécifiques pour groupes constitués
Salle de réunion équipée sur place.
nous consulter

Les cours initiation, trucs et astuces de Chef

le mercredi soir de 18h30 à 20h, tous les 15 jours environ hors vacances scolaires

5 janv	Pâte feuilletée et crème frangipane
19 janv	Farces et quenelles
2 fév	Habiller une viande et cuire à basse température
16 fév	Pâte à choux et crème pâtissière
16 mars	Petits fours et meringues
30 mars	Habiller un poisson et préparer un fumet

Sur abonnement minimum de 4 cours au choix
4 cours : 140 €, 8 cours : 240 €, 12 cours : 340 €, 16 cours : 380 €
Un tablier Terre Gourmande est offert pour toute inscription à 8 cours ou plus
suite du programme sur terregourmande.com



Offrez un cours ou séjour de cuisine
à commander en ligne :
www.terregourmande.com

Week-ends cuisine en chambres d'hôtes

Formule 1 cours Séjour 2 jours/1 nuit 1 cours de cuisine – 120 €/pers.	Formule 2 cours Séjour 3 jours/2 nuits 2 cours de cuisine – 280 €/pers.	En option le cours du dimanche matin
<p>arrivée le samedi après-midi :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2h30 de cours de cuisine suivi du repas ✓ Nuit en chambre d'hôtes sur place <p>Le dimanche</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Petit déjeuner maison <p>Fin des prestations</p>	<p>Arrivée le vendredi soir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nuit en chambres d'hôtes sur place ✓ petit déjeuner <p>le samedi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 3h de cours de cuisine de 9h à 12h ✓ repas buffet ✓ 2h30 de cours de cuisine de 18h à 20h30 suivi du repas <p>le dimanche</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nuit en chambre d'hôtes sur place ✓ Petit déjeuner maison <p>Fin des prestations</p>	<p>A l'une des deux options ci-contre, vous avez la possibilité de rajouter le cours de pain ou pâtisserie du dimanche matin de 9h à 12h au prix de : 60 €</p> <p>plus d'infos dans la rubrique week-ends sur terregourmande.com</p> <p>prochaines dates 2011 : 25/26/27 fév - 11/12/13 mars 15/16/17 avril</p>

Inscriptions



Directement en ligne sur terregourmande.com
ou en nous retournant le bulletin d'inscription ci-joint 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)			
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)

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)

à : _____ (inscrire civ, nom et prénom)

_____ (adresse email ou téléphone)

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 :

