



Offre groupes constitués

à partir de 5 personnes



prix valables jusqu'au 31.12.2012

Le menu des gourmets

Choisissez votre formule :

1 Autour d'un plat

1 plat préparé, 1 plat dégusté
(1h30 de cours + dégustation)

45 €/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 les mets

(*) les prix :

groupe de 8 à 15 personnes: 45 €/pers
groupe de 5 à 7 personnes : 60 €/pers

2 Autour de deux plats

2 plats préparés, 2 plats dégustés
(2h30 de cours + dégustation)

65 €/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 2 verres de vin / personne en accord avec les plats cuisinés.
- Un café

(*) les prix :

groupe de 8 à 15 personnes: 65 €/pers
groupe de 5 à 7 personnes : 80 €/pers

3 Autour de 3 plats

2 plats préparés, 3 plats dégustés
(2h30 de cours + dégustation)

85 €/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 / personne en accord avec les plats cuisinés
- Le 3^{ème} plat (entrée ou dessert) aura été préparé en amont par Alain Berne
- Apéritif maison et café.

Cette formule inclut la mise à disposition sur demande de notre salle de réunion équipée pour groupe supérieur à 8 personnes

(*) les prix :

groupe de 8 à 15 personnes: 85 €/pers
groupe de 5 à 7 personnes : 100 €/pers

4 Menu des gourmets

« spécial fêtes »

105 €/personne (*)

- 2 plats préparés, 3 plats dégustés (3 h de cours + dégustation)
- idem Formule 3 mais intégrant des plats de fêtes (ex : foie gras, lotte, écrevisse)
voir exemples de plats ci-dessous

(*) les prix :

groupe de 8 à 12 personnes: 105 €/pers
groupe de 5 à 7 personnes : 120 €/pers

Votre groupe est supérieur à 15 personnes, n'hésitez pas à nous contacter, d'autres formules sont disponibles sur demande.

En sus, nos suggestions :

- agrémentez l'accueil café de viennoiseries maison : 4 €/pers
- agrémentez l'apéritif d'une Clairette de Die Bio et de feuilletés apéritif maison : 7,50 €/pers
- offrez une toque aux participants : 4 €/pers
- offrez le tablier Terre Gourmande : 25 €/pers

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.

La participation des enfants de – de 16 ans est sans surcoût, à concurrence de 4 enfants maximum par groupe.

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

Une fiche recette détaillée est fournie.

Nous pouvons accueillir au maximum 15 personnes par cours, la capacité optimale étant 12 personnes.

Nous travaillons avec des produits frais et de préférence issus de l'agriculture biologique. Nous sommes donc tributaires du choix des produits en fonction de la saison. Selon la date retenue nous vous ferons une proposition de plats adaptés à la saison.

Pour plus d'informations nous contacter de préférence par mail à : info@terregourmande.com

Exemples de plats que nous pouvons réaliser (formule 1, 2 et 3) -

liste non contractuelle, les plats proposés seront fonction de la saison et du marché:

Entrée

Consommé de ravioles et aiguillettes de volailles en chaud-froid

Saumon mariné aux herbes, cuisson douce, charlottes bicolores

Tartare de truite du Vercors marinée en mille feuille croustillant et tomates multicolores au basilic

Timbale fraîcheur aux légumes du potager, chantilly aux tomates confites

Velouté glacé de courgettes à l'hysope, mousse safran

Plat principal

Truite du Vercors farcie, paysanne de légumes à l'étouffée, sauce safranée

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

Fricassée de pintadeau de la Drôme aux abricots, fricot aux deux pommes

Filet de truite cuit à l'unilatéral sur légumes du potager à l'étuvée

Emincé de bœuf mariné, poires pochées au vin réduit et à la vanille

Dessert

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 et citron vert

Soupe glacée de fraise à la sauge ananas et son croustillant cassis

Abricots de la vallée mijotés à la sauce caramel, en cage de chocolat d'origine

Exemples de plats que nous pouvons réaliser (formule 4)

Entrée + plat principal

Cotriade de homard aux herbes fraîches

Filet mignon de porc Rossini en croûte, morilles au poivre de Sichuan

Flan de foie gras au chutney d'échalotes aux fruits de saison

Gigolettes de lotte rôties aux truffes

Plat principal + dessert

Mousse chaude de truite, sauce écrevisse au champagne

Biscuit d'amandes, crème mousseline et pommes caramélisées

Consommé de pintadeau de la Drôme aux truffes en croûte de feuilletage

Dacquois crème au chocolat Guanaja et saveurs de noix de coco

