



Les week-ends cuisine et vins

tarifs et conditions valables jusqu'au 31/12/2011

Choisissez votre formule :

*Hébergement sur place en chambre d'hôtes double
avec salle de bain et toilettes privatives*

2 jours / 1 nuit / 1 cours de cuisine

1 atelier œnologie / 1 visite chez un viticulteur

1 visite commentée du village

arrivée le samedi après-midi

190 € / personne

1

Le samedi :

- 14 :00 Accueil, installation dans les chambres
- 14 :30 – 15h30 **Visite commentée du village** (son église classée et sa chapelle des pénitents)
- 16 :00 – 18 :00 **Atelier œnologie et dégustation de vins** animé par un guide œnologique
- 18 :30 – 20 :30 **Cours de cuisine :**
réalisation d'**1 plat et d'1 dessert**
- 20 :30 **Repas des Gourmets**
Apéritif maison
Une entrée surprise préparée par le Chef.
Le plat principal et le dessert cuisinés pendant le cours
2 verres de vin en accord avec les mets
Café, thé ou infusion

Le dimanche :

- A partir de 8h Petit déjeuner gourmand
- 10 :30 – 12 :00 Visite commentée et dégustation chez un **viticulteur en Drôme des Collines**

Fin des prestations

3 jours / 2 nuits / 2 cours de cuisine

1 atelier œnologie / 1 visite chez un viticulteur

1 visite commentée du village arrivée le vendredi soir

355 € / personne

2

Le vendredi :

- 18 :00 Accueil, installation dans les chambres
- 19 :30 **Repas**

Le samedi :

- 8.00 **Petit déjeuner gourmand**
- 9.00 – 12.00 **Cours de cuisine**
- 12.30 **Repas**
- 14 :30 – 15h30 **Visite commentée du village** (son église classée et sa chapelle des pénitents)
- 16 :00 – 18 :00 **Atelier œnologie et dégustation de vins** animé par un guide œnologique
- 18 :30 – 20 :30 **Cours de cuisine :**
réalisation d'**1 plat et d'1 dessert**
- 20 :30 **Repas des Gourmets**
Apéritif maison
Une entrée surprise préparée par le Chef.
Le plat principal et le dessert cuisinés pendant le cours
2 verres de vin en accord avec les mets
Café, thé ou infusion

Le dimanche :

- A partir de 8h Petit déjeuner gourmand
- 10 :30 – 12 :00 Visite commentée et dégustation chez un **viticulteur en Drôme des Collines**

Fin des prestations

Prix et conditions d'inscription

(*) Ne sont pas compris :

- Les verres de vins supplémentaires non indiqués ci-dessus
- Les collations et boissons hors animations.

Conditions d'inscription :

- Acompte de 30 % à la réservation (non remboursable)
- Le solde 1 mois avant la date de la prestation

Conditions d'annulation du fait de Terre Gourmande :

Faute de participants (nombre inférieur à 6), au plus tard 1 semaine avant la prestation : remboursement intégral des sommes versées

Conditions d'annulation du fait du client :

Possibilité de remboursement du solde si annulation au moins 15 jours avant la date du cours – non remboursable au-delà.

En sus, nos suggestions :

- repartez avec une toque à votre nom: 4 €/pers
- repartez avec le tablier Terre Gourmande : 25 €/pers (3 couleurs au choix : vert pistache, lie de vin ou chocolat)



Détail du week-end cuisine et vins

28/29/30 octobre 2011

| Détail des cours | Ve 28 - sam 29 – dim 30 octobre |
|--|--|
| l'atelier du samedi matin 9 :00 à 12 :00 | Cuisez, emportez (cuisine) Crêpes parmentières aux noix de Grenoble ----- Cailles et ceps laqués au miel de nos producteurs ----- recette préparée et emportée pour 2 personnes |
| De 14 :30 à 15 :30 | Visite commentée du village de St Martin (son église classée, sa chapelle des pénitents et son jardin d'herbes aromatiques) |
| De 16 :00 à 18 :00 | Atelier dégustation de vins et initiation à l'œnologie avec un guide œnologique de « les Sens'Ciel » |
| samedi soir 18 :00 à 20 :30 Repas des Gourmets cours de cuisine suivi du repas: « 2 plats cuisinés, 3 plats dégustés » plat principal et dessert sont réalisés en cours | Menu des Gourmets (cours de cuisine suivi du repas) Entrée surprise préparée par Alain Berne ----- Mousse de truite du Vercors, panais au bleu de Sassenage et flan de buternuts ----- Rouleaux de croustillant cassis, crème mousseline aux pommes caramélisées |
| Le dimanche : 10 :30 – 12 :00 | Visite commentée et dégustation chez un viticulteur en Drôme des Collines |

PRIX DU WEEK-END CUISINE ET VIN TERRE GOURMANDE

ve 28 - sam 29 – dim 30 octobre

hébergement sur place en chambre double (1)

avec salle de douche et toilette privatives

| | 1 personne participant aux cours | 2 personnes participant aux cours (2) | Personne accompagnante ne participant pas aux cours (3) |
|--|----------------------------------|---------------------------------------|---|
| Séjour 3 jours /2 nuits / : arrivée le vendredi soir, départ le dimanche matin en fin de matinée | 355 € | 650 € | 145 € |
| Séjour 2 jours/1 nuit : arrivée le samedi à 14h, départ le dimanche en fin de matinée | 190 € | 355 € | 90 € |

(1) hébergement en chambre double, vous partagez votre chambre avec un(e) autre stagiaire - supplément si une seule personne par chambre : 80 € pour une nuit, 140 € pour 2 nuits.

(2) et partageant la même chambre

(3) la prestation comprend selon la formule retenue :

les repas du vendredi soir et/ou du samedi midi et soir, la nuit du vendredi et/ou du samedi en chambre double, le petit déjeuner du samedi et/ou du dimanche matin, la visite commentée du village, la visite dégustation chez le viticulteur.

Bulletin d'inscription : 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 ou séjours (conformément à notre calendrier de cours) | Date du cours ou séjours | 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 :

