

Les Animations Culinaires

Ouvrez grand vos pupilles !!!

Exaltez vos papilles !!!

Jean-Paul Picque et Cédric Boissart vous proposent une initiation à des techniques culinaires simples qui vous permettront d'apprendre, échanger, partager et créer, mais aussi de profiter d'un instant de convivialité, qui sera récompensé... par la dégustation de vos réalisations !

L'Atelier Chantilly

Devenez un spécialiste, et un ambassadeur de Chantilly et de sa fameuse Crème
Vous en connaîtrez l'histoire, la véritable recette, les astuces pour une Chantilly réussie,
Les nombreuses possibilités de servir une Chantilly en accompagnement salé ou sucré...

Cet atelier est proposé pour des groupes
de 10 à 20 participants, et représente 1 heure pour sa réalisation.

Prix par personne : 15 € HT (17,94 € TTC)

L'Atelier Culinaire

Vous réaliserez sous la houlette de nos cuisiniers 3 préparations
à choisir parmi les propositions suivantes :

Les salées

Brochette de Pétoncle au Melon flambée au Whisky

Brochette de Gambas et Ananas

Noix de saint Jacques, Croustillant de Vermicelle, Coulis au Corail d'Oursin

Brochette de Poulet en Marinade Exotique

Foie Gras poêlé à la Minute, Compotée d'Abricots au Romarin

Les sucrées

L'authentique Crème Chantilly

La véritable Crêpe Suzette

Pancakes aux fruits de saison et sa sauce Chocolat

Cet atelier est proposé pour des groupes
de 10 à 20 participants, et représente 2 heures pour sa réalisation.

Prix par personne : 40 € HT (47,84 € TTC)