

Leçon de cuisine N°1 : JANVIER

Langoustines en carpaccio
au citron/bergamote et Miso

Loup de Méditerranée rôti à la
Trévis, risotto, lentilles Beluga et
écume de poutargue

Guimauve à la violette , sorbet
et cristallines de poire williams

Les Sessions :

Samedi 10 Janvier à 9h30 à 12h

Samedi 17 Janvier à 9h30 à 12h

Samedi 24 Janvier à 9h30 à 12h



Leçon de cuisine N°2 : FEVRIER

Velouté d'artichaut aux huîtres
Corses, gnocchi de ricotta Moliterna

Saint-Pierre de Méditerranée confit à
l'huile d'olive au potimarron et fruits
de la passion

Ganache aux fruits, sorbet cacao
et tuiles

Les Sessions :

Samedi 07 Février à 9h30 à 12h

Samedi 14 Février à 9h30 à 12h

Samedi 21 Février à 9h30 à 12h

Leçon de cuisine N°3 : MARS

Gâteau de poutine de Méditerranée,
émulsion de noisette du Piémont et
câpre au sel

Pot-au-feu de joue de cochon et foie
gras aux navets primeurs et agrumes

Fromage lactique du Pic des
Courmettes et tartare de pomme,
radis, riquette

Les Sessions :

Samedi 07 Mars à 9h30 à 12h

Samedi 14 Mars à 9h30 à 12h

Samedi 21 Mars à 9h30 à 12h

LES
BACCHANALES
Restaurant

Le Chef

En cuisine, n'a pas de génie qui veut ; mais avec Christophe Dufau à vos côtés, « **tout le monde peut cuisiner** » ! une seule exigence : la passion ; pour le reste, laissez- vous guider ; l'expérience, les carnets de voyage sucrés, salés, épicés de ce jeune Chef vous garantissent le succès de votre atelier ; Si vous avez envie de partager, de surprendre, d'offrir, de faire plaisir, inscrivez- vous sans plus tarder !

La Cuisine

C'est dans une cuisine au carrelage blanc et noir qui rappelle le métro parisien autour d'un fourneau tout électrique que les apprentis cuisiniers vont évoluer le temps d'une matinée sous l'œil attentif du Chef et de son équipe.

Le Principe

Vous cuisinez pour un invité qui vous rejoint après votre cours et que vous accompagnez à table afin de lui faire découvrir ce que vous avez réalisé.

Le prix : **150** Euros pour **2**

Nombre maximal : 8 apprentis en cuisine + leurs 8 accompagnateurs.

En cas de participation insuffisante, la Direction se réserve le droit d'annuler le cours jusque 48h avant.

La formule comprend :

- Un accueil café,
- L'atelier de cuisine pour l'apprenti
- Le déjeuner pour 2 vins et café inclus.
- Un cahier de recette à emporter.

Réservation obligatoire

Renseignements et réservation

Tél: **04 93 24 19 19**

lesbacchanales06@orange.fr

LES BACCHANALES
247, Avenue de Provence
06140 Vence



L'ATELIER DE CUISINE DE CHRISTOPHE DUFAU

**POUR TOUS...
1^{er} trimestre 2009**

