

« Equipe en toque »

Concoctez un délicieux menu au fil de l'eau !

*Gourmets, curieux et épicuriens, venez assouvir votre appétit de connaissances culinaires en goûtant à nos **COURS DE CUISINE...***

*A bord d'une péniche, prenez les commandes de votre soirée en élaborant un menu digne d'un grand Chef que vous dégusterez lors d'une **CROISIÈRE DANS PARIS** ou à bord d'une de nos péniches non navigantes.*

Equipe en toque :

Durée 1H00, remise de tabliers et toques aux participants.

Le groupe est divisé en trois équipes (entrée, plat et dessert) réparties sur différents postes de travail comprenant les denrées, le matériel nécessaire à l'élaboration de la recette et des fiches techniques explicatives.

Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Apéritif cocktail :

Durée 30 minutes. Le premier groupe ayant fini suit une formation rapide sur trois cocktails (gin fizz, strawberry daiquiri, honey moon) afin de pouvoir organiser un apéritif avec le reste du groupe. Chaque participant pourra consommer 2 cocktails.

Repas :

Durée 1h30 Les chefs assurent le service du repas. Nous mettrons à disposition 1 bouteille de vin pour trois personnes ainsi que de l'eau plate et pétillante à discrétion. A la fin de l'évènement chaque participant repart avec son tablier, sa toque et un livret des recettes étudiées.

Le Menu du moment

Apéritif

Verrine de tartare de Saint Jacques aux fruits de la passion et salade frisée
Brochette de pruneaux farcis au foie gras en chemise de magret fumé

Entrée

Tartare aux deux saumons, crème de ricotta à l'aneth, compotée de poivrons rouges
Ou
Duo de gambas et encornet au piment d'Espelette, gâteau de brocolis et sauce beurre blanc

Plat

Suprême de pintade sauce liqueureuse de fruits rouges, clafoutis de légumes aux accents du sud
Ou
Brochette de canard aux épices, tatin de tomates aux graines de fenouil et petit paris farci

Dessert

Tartelette aux mûres façons amandine et son coulis de chocolat
Ou
Cœur chaud de chocolat et son caramel de beurre salé

Boissons

Une bouteille de vin pour 3 personnes
Eaux plates et gazeuses

TARIFS SUR DEMANDE

