



ECOLE HOTELIERE D'AVIGNON



Pour valider votre participation à ces étapes gourmandes,
merci de nous retourner le bulletin d'inscription ci-joint.

ATELIERS CULINAIRES Les Etapes Gourmandes



Ecole Hôtelière d'Avignon

Campus – Allée des Fenaisons BP 660 – 84032 Avignon cedex 3
Tél : 04 90 13 86 61 – Fax : 04 90 13 86 58
campushotellerie@vaucluse.cci.fr

Cours de cuisine et dégustation De 18h00 à 22h00

SAVEURS D'AUTOMNE

Mikado de légumes racines d'hiver, mousseline de châtaigne, vinaigrette de noisette aux herbes fraîches.

Mosaïque de carottes, filet de canette à l'orange sanguine.

Date : 24 novembre 2011

Tarif/personne : 65 €

SAVEURS DE PROVENCE

Tarte fine au caviar d'aubergine, concassée de tomates et filets de sardine.

Canon d'agneau rôti au basilic et vert d'olive, purée de potimarron

Date : 1er décembre 2011

Tarif/personne : 65 €

LA CUISINE EN FÊTE (déclinaison de verrines salées et sucrées)

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert.

Tartare de saumon au fruit de la passion.

Parmentier de canard au foie gras.

Nem de crevette soja et estragon.

Tagliatelle de poireaux, vinaigrette aux œufs de caille.

Salpicon de poire aux épices.

Tuile au chocolat dans tous ces états.

Litchis et ananas enrobés d'un caramel à sec.

Dates : 8 décembre ou 15 décembre 2011

Tarif/personne : 68 €

LES POIVRES SE DECARCASSENT

Pièce de bœuf au poivre Séchouan cuit selon votre goût, réduction de porto et grosses frites maison.

Poire comice pochée au sirop d'épices (poivre long, poivre de Madagascar, baies roses, coriandre, poivre vert, fèves de Tonka, Cardamome, Bâton de réglisse, cannelle et badiane.

Dates : 20 janvier ou 3 février 2012

Tarif/personne : 65 €

LES ATELIERS DES « PETITS CHEFS » (6 à 12 ans)

La bûche de Noël : **Mercredi 7 décembre 2011**

Les friandises de Pâques : **Mercredi 4 avril 2012**

14h00 à 17h30

Tarif/personne/atelier : 35 €

CÔTE MARÉE

Légumes à la grecque et gambas au piment d'espelette.

Effeillé de cabillaud au beurre cassée, copeaux de légumes au romarin

Dates : 27 janvier 2012 ou 10 février 2012

Tarif/personne : 65 €

LE PRINTEMPS S'ÉVEILLE

Fond artichaut braisé au fenouil et parmesan.

Risotto de piste et copeaux de courgette mentholée.

Moelleux au chocolat, crème caramel au beurre demi-sel.

Date : 16 mars ou 5 avril 2012

Tarif/personne : 65 €

SAVEURS DE PROVENCE

Longuet toasté, légumes croquants et brousse de brebis aux herbes.

Côte de taureau sautée sauce béarnaise, garniture forestière et pomme Darphin.

Date : 6 avril 2012

Tarif/personne : 65 €

SAVEURS DE PROVENCE

Roquette amère et légumes verts à l'essence de truffe.

Pavé de loup et légumes du soleil à la plancha au sel épicé, vinaigrette au citron

Date : 4 mai 2012

Tarif/personne : 65 €

LA BOUILLABAISSE DE CASSIS

Soupe de poissons

Bouillabaisse

Date : 27 juin 2012

Tarif/personne : 70 €