

# ATELIER CUISINE



**VENDREDI 16 AOUT – 18H 56€ (vins inclus)**

Finis les vacances ou pas encore parti, il faut se mettre au fourneau...souvenir des marchés de Provinces, d'Italie ou d'ailleurs, ce soir un large panier gourmand, nous permettra de nous exprimer tous sur des produits de première qualité, de toutes fraîcheurs et aux saveurs méditerranéennes hautes en couleurs....

Des légumes d'été en passant par les poissons de roches, réalisons ce soir une cuisine qui nous fera penser aux vacances.....

*Tarte à la provençale*

*Filet de sardines à la façon des pêcheurs du midi*

*Filets de rascasse à la tapenade de thym*



**VENDREDI 27 SEPTEMBRE – 18H 54€ (vins inclus)**

*Les liaisons dangereuses*

Les associations terre et mer sont souvent périlleuses, ce soir réalisons 3 recettes originales en associant des produits parfois improbables

*Le boudin noir et la saint Jacques*

*Le bœuf et l'huitre*

*La volaille et les écrevisses*



**VENDREDI 24 OCTOBRE – 18H 56€ (vins inclus)**

Soirée gibier à plumes, cuisinons ces volatiles de nos contrées en les sublimant,

De la perdrix au faisand avec et un dessert surprenant

*M-e-b : ailes de volailles caramélisées*

*Tourte de perdrix aux choux verts*

*Cop faisand à la brabantonne, pomme amandines*

Et en dessert la célèbre Forêt noire aux ruines de Carthage



Eric Patigny  
Conseiller Culinaire