

PLANNING 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Ouverture sur demande	Ouverture sur demande	Cours à thème 10h-13h30	Cours de pâtisserie 10h-13h30	Retour du marché 09h-13h30	Comme au Saint-James 9h30-13h30	Cours à thème Dans la cuisine du Saint-James 11h00-14h30
		Drôles De Chef 15h00-17h00	Ouverture sur demande	Apéro / Démo 19h00-21h00	Diner entre Amis 18h00-22h00	Ouverture sur demande

De la recette la plus simple à la plus sophistiquée, revisitez les classiques de la cuisine française avec notre Chef, Kévin Brousse et découvrez ses suggestions de cours.

Thèmes

En cours

En cours

Les cours en détails & tarifs

« Cours à Thème »

85 € par personne

Maximum 10 personnes

*Le mercredi de 10h à 13h30 - Le dimanche de 11h00 à 14h30 **

Centré sur un produit de saison, chaque « cours à thème » vous propose de mettre en pratique les gestes professionnels qui vous permettront de reproduire les recettes à la maison. La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation d'une entrée et d'un plat et la dégustation sur place des 2 plats, un dessert réalisé par notre Chef pâtissier, un verre de vin, eaux minérale et café.

Le planning des différents produits travaillés sera disponible sur notre site internet.

**Le cours du dimanche s'effectuera dans la cuisine du Saint-James sur les fourneaux du Chef Nicolas Magie !*

« Drôles de Chefs »

30 € par enfant

Ce cours s'adresse aux enfants de 7 à 17 ans

Maximum 10 enfants - Le mercredi de 15h00 à 17h00

Dans une ambiance ludique et pédagogique, les chefs en herbe apprennent à réaliser, comme des grands, des recettes salées & sucrées. La prestation comprend le cours participatif et sa dégustation sur place.

« Cours de pâtisserie »

70 € par personne

Maximum 10 personnes - Le jeudi de 10h00 à 13h30

Pour tous les amateurs de sucré, venez découvrir différentes techniques pour réaliser des desserts à l'assiette qui épateront vos proches lors de vos dîners !

La prestation comprend le cours participatif et la dégustation sur place d'un plat réalisé dans nos cuisines et de votre dessert, un verre de vin, eau minérale et un café.

« Retour du Marché »

85 € par personne

Maximum 6 personnes - Le vendredi de 09h00 à 13h30

A la découverte des produits de saison ... Vous irez faire le marché de Bouliac avec notre Chef, qui vous apprendra à bien sélectionner vos produits !

De retour à l'école vous cuisinerez une entrée et un plat avec les produits que vous aurez choisis. La prestation comprend le marché, le cours participatif avec la réalisation d'une entrée et un plat et la dégustation sur place des 2 plats et d'un dessert réalisé par notre Chef pâtissier, un verre de vin, eau minérale et un café.

Les cours en détails & tarifs

« Apéro / Démo »

65 € par personne

Maximum 15 personnes - Le vendredi de 19h00 à 21h00

Côté Cours vous propose de décompresser le vendredi autour d'un Apéro / Démo au travers duquel, le Chef vous fera une démonstration d'un plat pendant que vous dégusterez un verre accompagné de grignotages ! La prestation comprend l'apéritif, la démo d'un plat et sa dégustation sur place, suivi de la dégustation d'un dessert réalisé par notre Chef pâtissier accompagnée d'un verre de vin, eau minérale et un café.

« Comme au Saint-James »

155 € par personne

Touchez du bout des doigts les étoiles !

Maximum 10 personnes - Le samedi de 9h30 à 13h30

Initiez-vous en compagnie du Chef, à la réalisation de 3 recettes de la carte du restaurant étoilé le Saint-James. La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation et la dégustation d'une mise en bouche, une entrée, un plat, et un dessert réalisé par notre Chef pâtissier accompagnée d'un verre de vin, eau minérale et un café.

« Diner entre Amis »

**100 € pour la personne qui invite
et 40 € par invité**

Maximum 10 personnes

Le samedi de 18h00 à 22h30

Invitez vos amis à la table de l'école de cuisine Côté Cours le temps d'un dîner !

Vous cuisinerez le repas pour vos convives avec notre Chef, de 18 à 20h. Puis à l'arrivée de vos invités, un apéritif vous sera servi suivi du repas.

La prestation comprend le cours participatif, pour la personne qui invite, avec la réalisation d'une entrée et d'un plat suivi - avec les invités - d'un apéritif, de la dégustation des 2 plats ainsi qu'un dessert réalisé par notre Chef pâtissier, deux verres de vin, eau minérale et un café.

« RDV en terrain connu »

60 € par personne

Maximum 10 personnes

1 fois par mois le mercredi de 10h00 à 13h30 à la place du cours à thème

Rendez-vous directement chez notre producteur !

C'est l'occasion de découvrir son univers et d'échanger sur sa passion et son savoir-faire. A l'issue de la visite vous dégusterez ses produits bruts mais aussi travaillés par notre Chef, dans l'esprit d'un Pic nic, en finissant sur une note sucrée.

La prestation comprend la visite chez le producteur, la dégustation de ses produits et ceux que nous avons travaillés ainsi que d'un dessert, accompagnés d'un verre de vin, eau minérale.