LE SAINT JAMES

CÔTÉ · COURS

ATELIERS DE CUISINE

Miele

RELAIS & CHATEAUX

3 PLACE CAMILLE HOSTEIN - 33270 BOULIAC - +33 5 57 97 06 00 - ECOLE@SAINTJAMES-BOULIAC.COM

L'ÉCOLE DE CUISINE

CÔTÉ COURS

De la recette la plus simple à la plus sophistiquée, du voyage culinaire aux grands classiques de la gastronomie française, venez découvrir tous les secrets de nos Chefs de l'école Côté Cours.

Pour les amateurs et passionnés de cuisine, notre école de cuisine Côté Cours vous permettra d'apprendre les gestes et les savoir-faire professionnels.

Notre école de cuisine vous accueille tous les jours pour des cours ludiques et participatifs réalisés par nos Chefs.

S'adressant à tous les publics et sous la houlette de nos Chefs, nous vous proposons des initiations sucrées ou salées, des classiques de la gastronomie jusqu'à la pâtisserie, le tout dans une cuisine lumineuse et spacieuse.

Pour profiter de l'expérience culinaire jusqu'au bout, vous pourrez déguster sur place vos propres créations, réalisées lors de votre cours.

PLANNING

CÔTÉ COURS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Cours à thème 10h00 – 13h30	Cours à thème 10h00 – 13h30	Cours à thème 10h00 – 13h30	Cours à thème 10h00 – 13h30	Cours à thème 10h00 – 13h30	Brunch du Saint-James 9h30 – 13h00	Comme au Saint-James 9h00 – 13h00 Brunch du Saint-James 9h30 – 13h00
Afterwork 18h30 – 21h00	Afterwork 18h30 – 21h00	Drôles de Chefs ou Privatisation anniversaire 15h00 – 17h00 Afterwork 18h30 – 21h00	Ateliers au pluriel 18h00 – 22h00 Pâtisserie de boutique 15h00 – 17h00	Ateliers au pluriel 18h00 – 22h00 Apéritif au Saint-James 18h30 – 21h00	Drôles de Chefs ou Privatisation anniversaire 15h00 – 17h00	Cours de pâtisserie 15h00 – 17h30

LES COURS

CÔTÉ COURS

COURS À THÈME - 95 € par personne

Du lundi au vendredi, de 10h00 à 13h30.

Passionnés de gastronomie, enfilez votre tablier pour participer au rendez-vous incontournable des amoureux de beaux produits et des amateurs de techniques de Chef !
Selon les inspirations et le thème du moment, plongez dans l'univers de la cuisine bistronomique en explorant ses différentes facettes : techniques de cuisson, gestes professionnels ou encore influences étrangères.

Cette prestation comprend :

- La réalisation individuelle d'une entrée et d'un plat ;
- La dégustation sur place des deux mets préparés et d'un dessert réalisé par notre Chef pâtissier ;
- Deux verres de vin et une boisson chaude ;
- Les fiches techniques pour reproduire ces belles recettes chez vous.

AFTERWORK - 70 € par personne

Du lundi au mercredi, de 18h30 à 21h00.

Rechargez vos batteries après une journée bien remplie et lancez-vous dans la préparation de délicieuses bouchées salées inspirées des saveurs du monde entier. Pendant que vous cuisinez et découvrez de nouvelles influences culinaires, vous aurez également l'occasion de déguster deux verres de vin soigneusement sélectionnés pour accompagner vos créations et profiter pleinement de cette expérience.

Cette prestation comprend :

- La réalisation individuelle de 4 spécialités culinaires ;
- La dégustation sur place des mets préparés ;
- Deux verres de vin et une boisson chaude ;
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous ;
- Un moment de décompression, de partage et de convivialité !

BRUNCH DU SAINT-JAMES - 100 € par personne

Les samedis et dimanches, de 9h30 à 13h00.

Découvrez l'art exquis de la préparation d'un brunch complet et raffiné.
Grâce aux conseils avisés de notre Chef, les plats emblématiques du brunch n'auront plus aucun secret pour vous ! Chaque recette sera soigneusement élaborée avec des ingrédients de qualité et des techniques culinaires sophistiquées pour garantir une expérience gustative inoubliable. Dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, plongez dans la magie d'un brunch d'exception.

Cette prestation comprend :

- La réalisation commune d'un brunch complet sucré et salé ;
- La dégustation sur place des mets préparés ;
- Une boisson chaude, une extraction de jus et une coupe de Champagne ;
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous.

APÉRITIF AU SAINT-JAMES - 90 € par personne

Les vendredis, de 18h30 à 21h00.

Célébrez le début du week-end en élevant votre expérience culinaire à de nouveaux sommets !
Sous l'œil attentif de notre Chef, réalisez des bouchées apéritives d'exceptions et découvrez les secrets de préparation de ces mets raffinés, allant des techniques de découpe précises aux associations de saveurs audacieuses avec des produits nobles.
À la dégustation, profitez d'un moment privilégié sur notre terrasse ou dans notre bar en bénéficiant d'une magnifique vue sur la ville de Bordeaux et d'un merveilleux coucher de soleil sur la Garonne.

Cette prestation comprend :

- La réalisation individuelle de 4 bouchées apéritives ;
- La dégustation sur place des mets préparés ;
- Une coupe de Champagne ;
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous ;
- Un début de week-end festif et convivial !

COMME AU SAINT-JAMES - 195 € par personne

Les dimanches, de 9h00 à 13h30.

Touchez les étoiles du bout des doigts en réalisant entièrement votre menu gastronomique accompagné de notre Chef « Côté Cours » !
Débutez cette matinée d'exception par une visite privilégiée de notre Maison avant de passer derrière les fourneaux. Vous serez ensuite plongé en immersion dans les coulisses de la gastronomie pour partager les secrets des grands Chefs. De la sélection des ingrédients les plus fins à la mise en scène artistique des assiettes, chaque étape du processus culinaire vous sera révélée. Pour finir en apothéose, partagez un moment unique en dégustant vos réalisations, accompagné de notre Chef pour un debriefing gustatif.
Pour épater vos proches et vous proclamer à juste titre Chef, un tablier à l'effigie de notre école « Côté Cours » vous sera remis.

Cette prestation comprend :
- La réalisation individuelle d'une entrée, d'un plat et d'un dessert ;
- La dégustation sur place avec notre Chef des trois mets préparés ;
- Deux verres de vin et une boisson chaude ;
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous.

PÂTISSERIE DE BOUTIQUE - 80 € par personne

Les jeudis, de 15h00 à 17h00.

Pour les amateurs de douceurs, découvrez les secrets professionnels des gâteaux de boutique.
Perfectionnez votre technique dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. En repartant, emportez avec vous votre création pour avoir la fierté de la partager en famille ou entre amis.

Cette prestation comprend :
- Une coupe de Champagne et une boisson chaude à déguster sur place ;
- La réalisation individuelle d'une pâtisserie (6 parts) à emporter chez vous pour la partager (ou pas) avec vos proches ;
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous.

COURS DE PÂTISSERIE - 80 € par personne

Les dimanches, de 15h00 à 17h30.

Finissez le week-end en douceur en profitant d'une parenthèse raffinée lors de notre cours de pâtisserie. Découvrez les secrets d'un *Tea Time* réussi en confectionnant vos bouchées sucrées, accompagnées-les de chocolats d'origine, d'une coupe de Champagne et d'une sélection de boisson chaude.

Cette prestation comprend :

- La réalisation individuelle de 4 douceurs ;
- La dégustation sur place des quatre mets préparés et de chocolats d'origine ;
- Une sélection de thé, un café d'exception, et une coupe de Champagne ;
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous.
- Un moment gourmand et suspendu !

ATELIERS AU PLURIEL - 115 € par personne

Les jeudis et vendredis, de 18h00 à 22h00.

Plongez dans une expérience gastronomique ultime grâce à ce cours de cuisine ! Découvrez son univers riche et fascinant en explorant ses différentes facettes : la cuisine, les cocktails et le vin, grâce à notre équipe d'experts composée d'un Chef, d'un barman et d'un sommelier.
Dans ce cours captivant, préparez une entrée et un plat, tout en bénéficiant des conseils personnalisés de notre Chef. En parallèle, notre talentueux barman vous initie à l'art de la mixologie et partage avec vous ses secrets pour créer un cocktail raffiné et équilibré. Enfin, apprenez avec notre sommelier chevronné à réaliser un accord mets et vins parfaitement adapté au menu confectionné, pour sublimer cette expérience gustative.

Cette prestation comprend :

- La réalisation individuelle d'une entrée et d'un plat ;
- La dégustation sur place des deux mets préparés et d'un dessert réalisé par notre Chef pâtissier ;
- Un cocktail, deux verres de vin et une boisson chaude ;
- La participation de notre Chef, notre barman, et notre sommelier ;
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous ;
- Une découverte complète de l'univers gastronomique du Saint-James !

DRÔLES DE ChefS - 40 € par enfant

Ce cours s'adresse aux enfants de 7 à 12 ans.
Les mercredis et samedis, de 15h00 à 17h00.

Chef en herbe, deviens à ton tour un grand cuisinier !
Dans un cadre ludique, tu auras l'occasion d'explorer les ingrédients, d'apprendre des techniques de base et de développer ta créativité tout en t'amusant, grâce aux conseils avisés de notre Chef expérimenté. Découvre le monde infini de la cuisine en créant une variété de délicieuses bouchées sucrées et/ou salées !

Cette prestation comprend :
- La réalisation individuelle de bouchées sucrées et / ou salées ;
- La dégustation sur place des mets préparés accompagnés d'une boisson ;
- Un bon moment de rigolade et de découverte !

ANNIVERSAIRE - 45 € par enfant

Ce cours privé s'adresse aux enfants de 7 à 12 ans pour un minimum de 6 participants.
Les mercredis et samedis, de 15h00 à 17h00.

Viens célébrer ton anniversaire avec tes amis dans les cuisines de « Côté Cours » et rends ce moment inoubliable !
Après avoir enfilé ton tablier et personnalisé ta toque de Chef, prépare de délicieuses créations accompagné de ta brigade du jour. Termine cette après-midi festive en prenant la pose devant l'objectif et repart avec ta photo souvenir !

Cette prestation comprend :
- La privatisation du cours rien que pour toi ;
- La réalisation commune de mets sucrés ;
- La dégustation accompagnée de boissons, de bonbons, et de gâteau d'anniversaire ;
- Une toque personnalisable selon tes goûts ;
- Une photo souvenir avec tes amis et le Chef ;
- Un anniversaire mémorable et gourmand !

LES THÈMES

CÔTÉ COURS

Mai

Cours à thème : Asperges

Afterwork : Grèce

Drôles de Chefs : Cupcakes

Pâtisserie de boutique : Fruits & légumes

Apéritif au Saint-James : Crustacés

Brunch : Méditerranée

Pâtisserie : Cœur coulant

Juin

Cours à thème : Légumes printaniers

Afterwork : Liban

Drôles de Chefs : Fête foraine

Pâtisserie de boutique : Tartes aux fruits

Apéritif au Saint-James : Caviar

Brunch : Marin & végétal

Pâtisserie : Fruits rouges

Juillet

Cours à thème : Poissons de nos côtes

Afterwork : Ibérique

Drôles de Chefs : Glaces et sorbets

Pâtisserie de boutique : Pavlova

Apéritif au Saint-James : Truffe d'été

Brunch : Brasero

Pâtisserie : Fruits du verger

LES THÈMES

CÔTÉ COURS

Août

Cours à thème : Poissons de nos côtes

Afterwork : Ibérique

Drôles de Chefs : Glaces et sorbets

Pâtisserie de boutique : Pavlova

Apéritif au Saint-James : Truffe d'été

Brunch : Brasero

Pâtisserie : Fruits du verger

Septembre

Cours à thème : La vigne

Afterwork : Dans les vignobles du Grand Est

Drôles de Chefs : Goûter d'école

Pâtisserie de boutique : Paris Brest

Apéritif au Saint-James : Truffe d'été

Brunch : Cochonaille

Pâtisserie : Caramel

Octobre

Cours à thème : Terre - Mer

Afterwork : Pérou

Drôles de Chefs : Beignets

Pâtisserie de boutique : Fruits & légumes

Apéritif au Saint-James : Crustacés

Brunch : Amérique du Sud

Pâtisserie : Miel

LES THÈMES

CÔTÉ COURS

Novembre

Cours à thème : Cuisson sans feu

Afterwork : Norvège

Drôles de Chefs : Gaufres

Pâtisserie de boutique : Gâteau de Savoie

Apéritif au Saint-James : Caviar

Brunch : Scandinavie

Pâtisserie : Agrumes

Décembre

Cours à thème : Coquillages & crustacés

Afterwork : Sous les tropiques

Drôles de Chefs : Cupcakes

Pâtisserie de boutique : Bûches de Noël

Apéritif au Saint-James : Foie gras

Brunch : Marché de Noël

Pâtisserie : Fruits exotiques