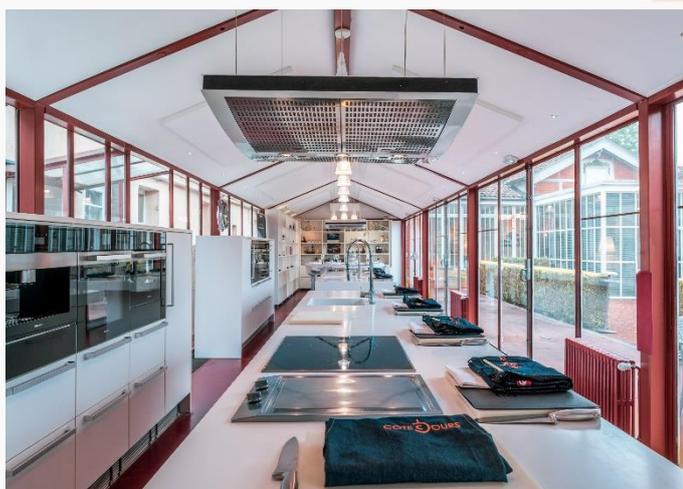


COTE OURS

L'ÉCOLE DE CUISINE DU SAINT-JAMES



Miele

Sommaire

Planning des cours	1
Les cours en détail & tarifs	2 à 4
Thèmes	5

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 notre chef « Côte Cours ».

Planning des Cours de Cuisine 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Fermé	Fermé	Fermé	Cours à Thème 10h-13h30	Cours à Thème 10h-13h30	Brunch au Saint-James 9h30-13h30	Comme au Saint-James 9h30-13h30
Fermé	Fermé	Vacances scolaires* : Drôles de Chefs 16h-18h	Atelier Culinaire 18h30-21h	Apéritif au Saint-James 18h30-21h	Apéritif au Saint-James 18h30-21h	Fermé
		Hors vacances scolaires* : Atelier Culinaire 18h30-21h				

* Vacances scolaires – Zone de Bordeaux = Toussaint du 22 octobre au 7 novembre.

Les cours en détail & tarifs

« Cours à Thème »

90 € par personne

Maximum 10 personnes

Les jeudis et vendredis matin, de 10h à 13h30

Le jeudi et le vendredi matin, c'est le rendez-vous incontournable des amoureux des beaux produits et des techniques de chef.

Passionnés par leur terroir, notre chef « Côté Cours » vous propose de décliner un produit local de saison en confectionnant une entrée et un plat gastronomique. Pour se faire, vous allez découvrir et mettre en pratique des techniques et gestes professionnels qui vous permettront de reproduire facilement de belles recettes à la maison.

La prestation comprend le cours participatif avec réalisation commune d'une entrée et d'un plat, les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous, la dégustation sur place des deux mets ainsi qu'un dessert signature de notre restaurant étoilé, un verre de vin, eau minérale et boisson chaude.

« Atelier Culinaire »

70 € par personne

Maximum 10 personnes

Les mercredis et jeudis, de 18h30 à 21h

Dans l'esprit de partage et de convivialité, nous vous invitons à prendre place à notre voyage culinaire ; cuisinons ensemble des spécialités aux influences du monde.

En réalisant des bouchées sucrées et salées, perfectionnez votre technique. Pour terminer la session, dégustez vos réalisations avec un accord met & vin imaginé par le Chef Sommelier du Saint-James parmi les 1500 références de notre carte des vins.

La prestation comprend le cours participatif avec réalisation commune de 4 spécialités culinaires, les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous, la dégustation sur place de vos réalisations avec un accord met & vin (1 verre), eau minérale et boisson chaude.

« Brunch du Saint-James »

100 € par personne

Maximum 10 personnes

Le samedi de 9h30 à 13h30

Sucré et salé, le brunch du Saint-James, c'est désormais tous les samedis matin à « Côté Cours » !

Débutant ou confirmé, venez découvrir la préparation d'un véritable brunch complet et raffiné, élaboré avec des produits sélectionnés avec soin. Réussir ensuite un brunch chez vous n'aura plus de secret !

Pour ce rendez-vous unique, vous perfectionnerez vos talents de cuisinier accompagné de notre chef « Côté Cours ».

La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation commune d'un brunch complet sucré et salé, les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous, la dégustation sur place de vos réalisations avec boisson chaude, une extraction de jus, une coupe de Champagne et eau minérale.

« Apéritif au Saint-James »

90 € par personne

Maximum 10 personnes

Les vendredis et samedis de 18h30 à 21h00

Osez pousser les portes du Saint-James ! Décompressez après une semaine de travail, notre chef « Côté Cours » vous propose le temps d'un cours de cuisine convivial de développer vos compétences culinaires avec la confection de bouchées apéritives d'exceptions en utilisant des produits comme la truffe ou le caviar.

Au moment de la dégustation, profitez d'un moment privilégié au coin de la cheminée de l'hôtel l'hiver ou sur notre terrasse l'été pour profiter d'une magnifique vue sur la ville de Bordeaux et un merveilleux couché de soleil. La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation commune de 4 bouchées apéritives, les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous, la dégustation sur place de vos réalisations avec une coupe de Champagne.

« Comme au Saint-James »

195 € par personne

Maximum 8 personnes

Le dimanche de 9h30 à 13h30

Touchez les étoiles du bout des doigts ! Vous réaliserez votre menu gastronomique, en utilisant notre matériel et infrastructure professionnels ; Vivez une expérience unique en immersion dans la cuisine de notre restaurant étoilé.

A cette matinée exceptionnelle viendra s'ajouter une visite de l'établissement et vous dégusterez votre menu dans un salon privatisé.

La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation commune d'une entrée et d'un plat, les fiches techniques pour reproduire les recettes chez vous, la dégustation sur place des deux mets ainsi qu'un dessert signature de notre restaurant étoilé, un verre de vin, eau minérale et boisson chaude.

Un tablier à l'effigie de notre école « Côté Cours » vous sera offert.

« Drôles de Chefs »

30 € par enfant

Ce cours s'adresse aux enfants de 7 à 12 ans

Maximum 10 enfants

Le mercredi de 16h à 18h, pendant les vacances scolaires

Dans une ambiance ludique et pédagogique, les chefs en herbe apprennent à réaliser, comme des grands, des bouchées salées ou sucrées.

La prestation comprend le cours participatif et la dégustation des réalisations sur place.

Thèmes

Septembre

Cours à thème : La vigne
Atelier culinaire : Influences bordelaises
Brunch : Brunch aux spécialités locales

Octobre & Novembre

Cours à thème : Les champignons
Atelier culinaire : Influences américaines
Drôles de chefs : Pancakes, crêpes et gaufres
Brunch : Brunch XXL