

COTE **C**OURS

L'ÉCOLE DE CUISINE DU SAINT-JAMES



Miele

Sommaire

Planning des cours de cuisine	3
Les cours en détails & tarifs	4 à 6

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.

Planning des Cours de Cuisine 2019

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

Les cours en détails & tarifs

« Cours à Thème »

Maximum 10 personnes

85 € par personne

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.

Privatisation Anniversaire

40 € par enfant

Minimum 6 enfants / maximum 12 enfants

Le mercredi de 15h00 à 17h00

La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation du gâteau et sa dégustation accompagnés de boissons et bonbons. Les enfants doivent être accompagnés sur la base d'un adulte pour 3 enfants.

« Cours de pâtisserie »**Maximum 10 personnes****70 € par personne***Le mercredi de 11h00 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 »**Maximum 6 personnes****85 € par personne***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.

« Sortie de Bureau »**Maximum 10 personnes****55 € par personne***Le vendredi de 19h00 à 21h00*

Après une semaine de travail, Côte Cours vous propose de décompresser autour d'un cours convivial et ludique au travers duquel, le Chef vous apprend à réaliser des bouchées apéritives. Partagez ses trucs et astuces pour impressionner vos amis. La prestation comprend le cours participatif et sa dégustation sur place accompagnée d'un verre de vin.

« 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 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 diner !

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.

Thèmes

Du lundi 22 avril au dimanche 28 avril 2019

Cours 'Drôle de Chef' : les mignardises et sucreries

Cours à thème : le maquereau

Du lundi 29 avril au dimanche 05 mai 2019

Cours 'Drôle de Chef' : Les financiers

Cours à thème : Recettes printanières

Du lundi 06 mai au dimanche 12 mai 2019

Cours 'Drôle de Chef' : Préparer l'apéritif comme un Chef

Cours à thème : La gambas

Du lundi 13 mai au dimanche 19 mai 2019

Cours 'Drôle de Chef' : Recettes sucrées fruitées

Cours à thème : La gambas

Du lundi 20 mai au dimanche 26 mai 2019

Cours 'Drôle de Chef' : Dessert comme au restaurant

Cours à thème : Les légumes de saison

Du lundi 27 mai au dimanche 02 juin 2019

Cours 'Drôle de Chef' : Nuggets / Cordon bleu / Poissons panés

Cours à thème : Le fromage frais

Du lundi 03 juin au dimanche 09 juin 2019

Cours 'Drôle de Chef' en binôme avec les parents : Réaliser des recettes simples avec votre enfant

Cours à thème : Le canard