

COTE OURS

L'ÉCOLE DE CUISINE DU SAINT-JAMES



Miele

Sommaire

Planning des cours de cuisine	3
Les cours en détails & tarifs	4 à 7
Thèmes des cours	8 à 9

De la recette la plus simple à la plus sophistiquée,
revisitez les classiques de la cuisine française
avec notre Cheffe, Camille Angèle,
et découvrez ses suggestions de cours.

Planning des Cours de Cuisine 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Ouverture sur demande	Ouverture sur demande	Ouverture sur demande	Cours à thème 10h-13h30	Technique de chef 10h-13h30	Cours à thème 10h-13h30	Comme au Saint-James 9h30-13h30
		Drôle de Chef 14h-16h	Cours de Pâtisserie 18h30-21h	L'Apéritif Saint-James 18h30-21h	Diner entre Amis 18h-22h	Ouverture sur demande

Les cours en détails & tarifs

« Cours à Thème »

Maximum 10 personnes

88 € par personne

Le jeudi de 10h à 13h30

Le samedi de 10h à 13h30

La Cheffe vous propose, autour d'un produit de saison, de mettre en pratique les gestes professionnels qui vous permettront de reproduire vos deux recettes à la maison.

La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation d'une entrée et d'un plat, la dégustation sur place des deux plats accompagnés d'un verre de vin, eau minérale et café, ainsi que d'un dessert réalisé par notre Chef Pâtissier Sébastien Bertin.

« Drôles de Chefs »

30 € par enfant

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

Maximum 10 enfants

Le mercredi de 14h à 16h

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

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

« Cours de pâtisserie »

Maximum 10 personnes

Le jeudi de 18h30 à 21h00

70 € par personne

Pour tous les amateurs de douceurs, venez découvrir les secrets professionnels des desserts à l'assiette, entremets ou gâteaux. Perfectionnez votre technique dans une atmosphère pédagogique et conviviale.

La prestation comprend le cours participatif et la dégustation sur place d'un plat réalisé par Mathieu Martin, Chef de notre restaurant étoilé, accompagné d'un verre de vin, eau minérale et café, ainsi que de votre dessert.

« Technique de chef »

Maximum 10 personnes

Le vendredi de 10h00 à 13h30

88 € par personne

Découvrez les techniques et secrets pour maîtriser la découpe, la cuisson des viandes ou des poissons. Vous apprendrez à ficeler, parer, piécer une viande ou lever et habiller un poisson. Ces techniques professionnelles vous permettront de réaliser à la perfection, chez vous, vos plus belles recettes.

La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation d'une entrée et d'un plat, la dégustation sur place des deux plats accompagnés d'un verre de vin, eau minérale et café, ainsi que d'un dessert réalisé par notre Chef Pâtissier Sébastien Bertin.

« L'Apéritif Saint-James »

Maximum 10 personnes

Le vendredi de 18h30 à 21h00

70 € par personne

Osez pousser les portes du Saint-James ! Après une semaine de travail, la Cheffe vous propose de décompresser le temps d'un cours convivial et ludique autour de bouchées apéritives. De quoi impressionner vos proches ! Profitez ensuite d'un moment privilégié au Bar de l'hôtel près de la cheminée ou en terrasse pour déguster vos réalisations.

La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation et la dégustation de trois bouchées salées accompagnées d'une coupe de champagne ainsi que de deux bouchées sucrées réalisées par notre Chef Pâtissier Sébastien Bertin.

« Comme au Saint-James »

Maximum 8 personnes

Le dimanche de 9h30 à 13h30

185 € par personne

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. Vous découvrirez les secrets de recettes techniques et goûteuses, inspirées de la carte de notre Chef Mathieu Martin.

La prestation comprend le cours participatif avec la réalisation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, la dégustation dans les salons de l'hôtel Saint-James accompagnée d'un verre de vin, eau minérale et café.

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

« Diner entre Amis »

Maximum 12 personnes

Le samedi de 18h00 à 22h30

100 € par hôte (maximum 2 personnes)
et 60 € par invité

Emparez-vous des fourneaux et régalez vos proches en les invitant à la table de l'école de cuisine « Côté Cours ». Vous cuisinerez au côté de notre Cheffe avant de recevoir vos invités et savourer vos plats tous ensemble.

La prestation comprend le cours participatif pour l'hôte avec la réalisation des entrées et des plats pour l'ensemble des convives, la dégustation sur place accompagnée d'un verre de vin, eau minérale et café, ainsi que d'un dessert réalisé par notre Chef Pâtissier Sébastien Bertin.

Thèmes

Du mercredi 25 août 2021 au dimanche 12 septembre 2021

Cours à thème : La dorade royale du Bassin d'Arcachon

Cours 'Drôle de Chefs' : Sucré/Salé

Cours de Pâtisserie : Les figues de Solliès

Du lundi 13 septembre 2021 au dimanche 26 septembre 2021

Cours à thème : Les moules Bouchot

Cours 'Drôle de Chefs' : La pâte à tartiner

Cours de Pâtisserie : Les mignardises

Du lundi 27 septembre 2021 au dimanche 10 octobre 2021

Cours à thème : Le filet de bœuf

Technique de Chef : Les crustacés

Cours 'Drôle de Chefs' : Pain et beurre maison

Cours de Pâtisserie : Le trompe-l'œil

Du lundi 11 octobre 2021 au dimanche 24 octobre 2021

Cours à thème : Produits d'automne

Technique de Chef : La découpe de la volaille

Cours 'Drôle de Chefs' : Fast food de chef

Cours de Pâtisserie : Macarons déclinés

Du lundi 25 octobre 2021 au samedi 13 novembre 2021

Cours à thème : La cuisine italienne

Technique de Chef : La noix de Saint-Jacques

Cours 'Drôle de Chefs' : Petites bouchées apéritives

Cours de Pâtisserie : Associations étonnantes

*** Fermeture annuelle de l'école de cuisine du 14 au 23 novembre inclus ***

Du mercredi 24 novembre 2021 au dimanche 28 novembre 2021

Cours à thème : La cuisine zéro déchet

Technique de Chef : Lever un filet de poisson

Cours 'Drôle de Chefs' : Atelier tout chocolat

Cours de Pâtisserie : Dessert de boulanger

Du lundi 29 novembre 2021 au vendredi 31 décembre 2021

Cours à thème : Les menus et produits de fêtes

Technique de Chef : La cuisson du foie gras

Cours 'Drôle de Chefs' : Sablés de Noël

Cours de Pâtisserie : Bûche de Noël

*** Fermeture annuelle de l'école de cuisine du 01 au 25 janvier 2022 inclus ***

COTE  OURS