



A BILLÉRE LE 05 Janvier 2017

61 RUE GENSEMIN
64140 BILLÉRE
Tel / fax 05 59 83 76 40
Port 06 81 67 97 40
lacuisinedegilles.64@orange.fr
www.chefcuisiniergilles.com

Cuisine d'hôtes

Programme 2017

Le concept

Gilles vous accueille dans son laboratoire pour un cours de cuisine collectif adulte de 5 à 8 personnes maximum (théorique et pratique) durant 2H30.

Ensuite Martine vous accueille autour de sa table d'hôtes durant 2H30 au tour de :

Verre d'apéritif convivial suivie de l'entrée et du plat que vous aurez confectionné avec Gilles, dressé sur assiette par le chef, et suivie d'un dessert surprise (maison), le tout, arrosé d'un vin qui accompagnera les plats.

Horaires :

Début 18H00 à 20H30 cour de cuisine
Diner de 20H30 22H30 (dégustation)

Prix par personne 80.00 € TTC - Pous se faire plaisir...ou pour offrir en bon cadeau (nous contacter).

Calendrier

Les 10 et 11 Février

Saint Jacques poêlées en coquille, julienne de légumes aux aromates, beurre moussoux
pintade farcie au foie gras, fondue de choux à L'Izarra, purée de patate douce.

Les 17 et 18 Février

Foie gras de canard poêlé, poire poché à la vanille, filet de Saint Pierre poché au Jurançon,
crémeux d'épinard, chips de légumes croustillants.

Les 24 et 25 Février

Risotto moelleux aux fruits de mer, jus de volaille fine, ventrèche grillée, cannellonis de canard
au vin rouge, fine purée de carottes, céleri fondants.