

COURS DE COCKTAIL / BAR 2022

DEVENEZ UN AS DU COCKTAIL AVEC YOANN LAZARETH NOTRE CHEF BARMAN !



Cocktails ou mocktails, ces boissons sont de plus en plus souvent les stars de apéritifs. Notre chef barman vous propose de découvrir ses recettes simples et originales avec ou sans alcool.

Le shaker n'aura plus de secret pour vous !

DATES PROPOSÉES

COCKTAILS ET MOCKTAILS POUR LA SAISON D'ÉTÉ :

- Le jeudi 19 mai 2022
à 17h30, 8 à 10 places
- Le jeudi 23 juin 2022
à 17h30, 8 à 10 places

PRIX

CHF 170.- par personne

HORAIRE ET DÉROULEMENT

- 17h30 - Accueil au Bistro
 - Visites des bars, cuisines et pâtisserie du Restaurant
- 17h45 - Cours de mixologie, réalisation et dégustation de cocktail avec et sans alcool
- 18h45 - Apéritif et finger food au Lounge bar du restaurant gastronomique

Optionnel : possibilité de prolonger la soirée en réservant une table au restaurant Gastronomique ou au bistro

Chaque participant repartira avec son tablier griffé «Maison Décotterd» et son carnet de recettes.

RESERVATIONS

stephanie.decotterd@glion.edu

Possibilité de privatiser le cours de pâtisserie pour 8 à 10 personnes et ou d'inclure un repas au restaurant gastronomique ou bistro.