

COURS DE CUISINE 2022

À LA DÉCOUVERTE D'UNE CUISINE LOCALE ACCESSIBLE ET GOUTEUSE

Venez partager un moment unique avec le Chef Stéphane Décotterd !



Dans la cuisine spécialement aménagée à cet effet, profitez d'une ambiance détendue pour découvrir les secrets du chef. En sa compagnie, vous apprendrez à réaliser plusieurs recettes avec des produits locaux, des coups de mains et des astuces à utiliser pour régaler et épater vos proches !

Le Chef réalisera devant vous des recettes originales et gouteuses, mais toujours simples et accessibles. Chaque cours se termine par un apéritif au lounge bar et nous vous offrons la possibilité de poursuivre l'expérience avec un repas au restaurant ou au bistro Décotterd.

Les cours sont ouverts à tous passionnés, ou simple amateur, quel que soit votre niveau. L'essentiel étant de partager un bon moment avec le chef en cuisine !

DATES ET THÈMES DES COURS PROPOSÉS LES POISSONS DE NOS LACS :

- Le samedi 28 mai 2022 à 9h30, 8 à 10 places
- Le samedi 18 juin 2022 à 9h30, 8 à 10 places
- À la date de votre choix : Possibilité de privatiser le cours de cuisine pour 8 à 10 personnes

PRIX

CHF 250.- par personne/ sans le repas de midi, incluant la dégustation des recettes réalisées et apéritif au champagne

Option : Poursuivre l'expérience avec le déjeuner au restaurant gastronomique ou au bistro !

HORAIRE ET DÉROULEMENT

- 9h30 - Accueil au Bistro avec cafés, jus de fruits et viennoiseries
- Visites des cuisines du Restaurant
- 10h00 - Cours de cuisine et dégustation des différents plats réalisés
- 11h30 - Apéritif en compagnie du Chef au Lounge bar du restaurant gastronomique
- 12h00 - (Optionnel) Repas 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 cuisine pour 8 à 10 personnes incluant un repas au restaurant gastronomique ou au bistro.