



RESTAURANT LA GENTILLERE

A Cleppé (5 min de Feurs)

A VOS TABLIER!



Programme Atelier Cuisine

Le Jeudi 12 Septembre de 17h30 à 19h30

« Cuisson de l'œuf »

- Œuf cocotte champignons et viande de grison
- Œuf poché et sa sauce hollandaise
- Verrine d'Œufs brouillés aux chorizo
- Œuf à la neige aux pralines roses

26,00 €/pers Dégustation de l'atelier sur place

Le Vendredi 04 Octobre de 17h30 à 19h30

« Les Terrines »

- Pâté de Canard en croute de pistache
- Terrine de Daurade, magret fumé et poivrons

34,00 €/pers Atelier à emporter*

Le jeudi 24 octobre de 17h30 à 19h30

« Pâtisseries »

- Sabayon aux fruits
 - Tarte crumble poire-chocolat
 - Pavlova aux fruits
- (un dessert à base de meringue, chantilly et fruits)

31,00 €/pers Atelier à emporter*

Le vendredi 15 novembre de 17h30 à 19h30

« La Pintade »

- Pintade en deux cuissons, cocotte de légumes oubliés et jus (découpe, cuisson, fond.....)

24,00 €/pers Atelier à emporter*

Le jeudi 12 décembre de 17h30 à 19h30

« Apéritifs Festifs »

- verrine velouté de lentilles du Velay et son croustons de foie gras
- Verrine mousseline de daurade à l'aneth jus de moules crémé
- Huitre parfumée aux poireaux et curry, gratinée au four

30,00 € /pers Atelier à emporter*



-Afin de garder un esprit convivial nous proposons de 5 à 8 places par atelier, nos ateliers sont accessibles au débutant et à partir de 16 ans, venez entre amis ou en famille.

-*Tous nos ateliers sont à emporter (vous repartez avec les préparations du jour) et se terminent de façon amical par une dégustation.

-Merci de se présenter avec 15 min d'avance muni d'un tablier.

-Réservation obligatoire au **04/77/26/08/86**