



PROGRAMME DES COURS DE CUISINE

Octobre à décembre 2017

Durée des cours : 02h00 – de 14h30 à 16h30

Réservation **impérative** à l'Office de Tourisme de Fouesnant - Tél. : 02 98 51 18 88

Tarif : 28€ (*Règlement en espèces ou chèque à libeller à l'ordre de l'établissement Sauf pour Mr Ludovic Le Torc'h et Mr Jean-Paul Brémond: à libeller au nom du chef.*)

1 chèque par cours réservé.

Dès lors que vous réservez un cours, vous avez **7 jours ouvrables** pour effectuer le règlement de celui-ci. Passée cette date, votre inscription sera supprimée.

• AU RESTAURANT L'INTEMPOREL avec Jason Bayes

- >> Mardi 10 octobre : Ravioli de confit de canard et châtaignes, Velouté de topinambours
- >> Mardi 17 octobre : Risotto de champignons à l'huile de truffes
- >> Mardi 24 octobre : Couteaux aux petits légumes, Emulsion de persil
- >> Mardi 31 octobre : Tarte Tatin aux poires et pommes, Tuile Torsade et Glace vanille
- >> Mardi 7 Novembre : Saint-Jacques snackées, purée de chou-fleur, Condiments de Câpres et raisins secs

• AU RESTAURANT LE BELLE-VUE avec Yves Kernévez

- >> Mardi 24 octobre : Aile de raie, Chutney chorizo-orange et Sauce aux agrumes
- >> Jeudi 30 novembre : Le Choco sarrasin, Sablé et Mousse sarrasin au parfum whisky Eddu, cœur chocolat
- >> Jeudi 7 décembre : La Cotriade façon Belle-Vue
- >> Vendredi 8 décembre : La Fraîcheur cassis et Crémeux citron, Dacquoise au thym

*Cuisinez
comme un Chef !*
Des restaurateurs
de métier
vous invitent
à leurs cours

Office de Tourisme de Fouesnant-les Glénan

4 espace Kernévéleck
29170 FOUESNANT
02 98 51 18 88
info@tourisme-fouesnant.fr
www.tourisme-fouesnant.fr



• AU RESTAURANT LA FORGE D'ANTAN avec Jean-Paul Bremond

- » Lundi 16 octobre : Recettes autour du Cabillaud
- » Lundi 13 novembre : Recettes autour de la Saint-Jacques
- » Lundi 11 décembre : Recettes de verrines de la mer

• AU RESTAURANT LA POINTE DU CAP-COZ avec Ludovic Le Torc'h

- » Mercredi 15 novembre : Sphère de Crabe en écailles de St Jacques
- » Mercredi 6 décembre : Homard gratiné à la Béarnaise, Pommes de terre confites à la graisse de canard
- » Samedi 23 décembre : Ateliers Pâtisseries de Noël pour les enfants

Informations

Toute annulation enregistrée par l'Office de Tourisme au minimum 48 heures avant le cours fera l'objet d'un remboursement.

En deçà de ce délai de 48 heures, merci de prévenir directement le chef concerné qui sera décisionnaire quant au remboursement.

Dans tous les cas, il est impératif de prévenir l'Office de Tourisme de votre annulation.

*Cuisinez
comme un Chef !*
Des restaurateurs
de métier
vous invitent
à leurs cours

Office de Tourisme de Fouesnant-les Glénan

4 espace Kernévéleck
29170 FOUESNANT
02 98 51 18 88
info@tourisme-fouesnant.fr
www.tourisme-fouesnant.fr



NOUVEAUTÉ : APPRENEZ À FAIRE VOS CRÊPES

Aux Ateliers Crêpes de Véro

- **Atelier découverte crêpe sucrée** : Préparer la pâte froment, apprendre à tourner les crêpes et déguster.
- **Atelier jeunes crêpiers** : Apprendre à faire des crêpes comme les grands, s'initier au crêpe-Art et déguster. (à partir de 8 ans ou 1m40 – accompagné d'un adulte jusqu'à 11 ans)

Repartez avec votre fiche recette, vos crêpes et votre diplôme.

Atelier de 2 heures : de 14h30 à 16h30.

Tarif : **28€** en espèces ou en chèque à l'ordre de Véronique Larhant-Le Berre.

Réservation impérative à l'Office de Tourisme au 02 98 51 18 88.

6 personnes maximum par atelier.

• LES ATELIERS DE VÉRO, 41 RUE JEAN CHARCOT À BÉNODET

- >> Mardi 24 octobre : **Atelier jeunes crêpiers**
- >> Samedi 4 novembre : **Atelier découverte crêpe sucrée**
- >> Jeudi 23 novembre : **Atelier découverte crêpe sucrée**
- >> Mercredi 6 décembre : **Atelier découverte crêpe sucrée**

Buisines
comme un *Chef!*
Des restaurateurs
de métier
vous invitent
à leurs cours

Office de Tourisme de Fouesnant-les Glénan

4 espace Kernévéleck

29170 FOUESNANT

02 98 51 18 88

info@tourisme-fouesnant.fr

www.tourisme-fouesnant.fr