

## INFORMATIONS & TARIFS

Les cours ont lieu dans la nouvelle cuisine de démonstration et vous sont proposés en français par le chef ou son second. (Ils peuvent être bilingues en anglais sur demande).

Ils accueillent 6 à 8 personnes pour une participation active à la préparation des mets, autour d'une table devant le fourneau.

Tabliers, ustensiles et fiches de recettes vous seront fournis en début de cours. Ils se termineront par un repas convivial de dégustation, accompagné de vins sélectionnés pour l'occasion.

Vous avez également la possibilité de convier votre conjoint ou des amis à vous rejoindre pour déguster le repas que vous aurez préparé.

### CONDITIONS :

**Cours : 75 € par personne**

**Repas personne conviée : 45 €**

- **Les cours sont assurés avec un minimum de 4 participants**
- **Les inscriptions seront enregistrées au plus tard 3 jours avant la date prévue.**

## Les Ateliers de Cuisine d'Alain au Mas des Aigras



Chemin des Aigras, Russamp-Est, F-84100 ORANGE

Tel : 04 90 34 81 01 – Fax : 04 90 34 05 66

[mas-des-aigras@orange.fr](mailto:mas-des-aigras@orange.fr) / [masdesaigras.com](http://masdesaigras.com)

## COURS & DATES

**Samedi 05/12/09** - Saveurs Marocaines avec Fatima  
**de 9h à 14h** Couscous Royal, Pâtisseries et thé à la menthe

**Samedi 12/12/09** **Préparons Noël et jours de Fêtes**  
**de 9h à 14h**

**avec la participation de Christophe**  
**Boutique « L'apprenti Fleuriste » à Orange**  
**Décoration de table.**

+

- Terrine de foie gras de canard
- Rôti de lotte aux poires, sauce au vin rouge
- Gratin d'ananas et son sorbet
- Truffles au chocolat-caramel

**Samedi 19/12/08**  
**de 9h à 14h**

**avec la participation d' Alexandre**  
**Bar à vin – Restaurant « Le Tourne au Verre »**  
**à Cairanne**  
**Accords mets et vins.**

+

- Foie gras de canard poêlé et sa Tatin de mangue
- Filet de biche rôti sauce au cinq poivres, purée de patate douce
- Pruneaux farcis au Roquefort et lard fumé
- Panacotta aux trois chocolats

**Samedi 09/01/10** - Carpaccio de noix de St Jacques, vinaigrette fruits de  
**de 9h à 14h** la passion  
- Râble de lapin en ballottine à l'estragon  
- Soufflé au chocolat bio

**Samedi 23/01/10** - Entrées en verrines  
**de 9h à 14h** - Fricassée de veau et gambas  
- Ananas rôtis aux épices, émulsion pina colada  
-

**Samedi 30/01/10** - Ravioles de canard confit aux herbes fraîches  
**de 9h à 14h** - Gaufre de saumon sauce au Noilly Prat  
- Tarte au chocolat lacté bio

**Samedi 20/02/10** - Terrine de saumon aux 2 couleurs mousseline au  
**de 9h à 14h** gingembre  
- Curry de volaille, riz basmati au lait de coco  
- Tarte au citron meringuée à la vanille

**Samedi 06/03/10** - Soufflé de tomate au crabe  
**de 9h à 14h** - Parmentier de queue de bœuf aux truffes  
- Marquise glacée au chocolat

**Samedi 20/03/10** - Tarte croustillante de boudin aux pommes  
**de 9h à 14h** - Effiloché d'épaule d'agneau aux saveurs marocaines  
- Chocolat liégeois à ma façon

**Samedi 27/03/10** - Sushi maison  
**de 9h à 14h** - Filet de canette laqué au parfum d'Asie  
- Gâteau léger au fromage blanc et combava