



IMPERIAL GAROUBE

## COURS DE CUISINE A L'IMPERIAL GAROUBE

*L'art culinaire est accessible à tous :*

*Venez côtoyer un chef de grande maison en toute simplicité dans un moment d'échange et de convivialité.*

*Débutant ou apprenti « cordon bleu » en recherche de perfectionnement, épicurien, gourmand, passionné, nos cours s'adaptent à tous les profils.*

*Notre atelier culinaire est un lieu de partage autour de la cuisine du marché avec des produits de saison et avec un Menu Mer (crustacés, poisson pêché du jour...) ou Menu Terre (agneau du terroir, foie gras du Sud-Ouest) à composer.*

*Le Chef et son équipe vous accueillent dans sa cuisine et vous feront ressentir leur passion pour la cuisine tout en délivrant leurs tours de main.*

*Formule Cours de cuisine à la demi-journée :*

- *La demi-journée (9h30-14h) ou (17h-22h) :*
  - Elaboration d'un menu complet (Entrée, Plat, Dessert) par vos soins avec les conseils du Chef*
  - Accueil soit à 9h30/ soit à 17h et fin d'atelier soit à 12h/ soit à 19h30*
  - Fiche technique remise du menu réalisé*
  - De 12h à 14h/ 20h à 22h, dégustation de votre menu au Restaurant « Le Pavillon »*
- *Tarif : 100 euros par personne hors boissons*
- *Sur réservation uniquement et selon disponibilité*

