

SPECIAL ENTREPRISE ATELIER DE CUISINE DEGUSTATION

Formule idéale pour tisser des liens avec vos collègues et vos clients.
Avec les conseils de notre chef, les participants concoctent un plat de saison
qu'ils auront le plaisir de déguster autour d'un verre de vin.

Jour: Mercredi – vendredi - samedi

Nombre de personnes : maximum 13 personnes / cours

Heure d'arrivée : 15h30

Cours de cuisine « Conception du foie gras en terrine »

↳ **Tarif** : 60€ par personne.

Vous dégusterez le foie gras préparé accompagné d'un verre de Gewurztraminer en cuisine

↳ **Puis à table**

Dégustation de foie d'oie poêlé préparé en cuisine

**

St-Jacques poêlées à la fondue de poireaux, sauce carottes-coriandre

Ou

Filet de Turbot au poivre Sarawak, fenouil braisé et orange

Ou

Dos de sandre sur Choucroute, pommes de terre poêlées

Ou

Carré de veau de lait braisé au four,
jus crémeux aux champignons des bois, risotto au vieux parmesan

**

Gourmandise aux quetsches et mascarpone, glace à la vanille

Ou

Moelleux au chocolat fondant, sorbet à la clémentine

Ou

Strudel aux pommes et raisins, coulis d'églantine et glace vanille

Tabliers crayons et papier sont mis à votre disposition

Boissons comprises : 3 verres de vins, eau et café

Pour des instants plaisirs

F-68220 HAGENTHAL-LE-BAS
TÉL +33 (0)3 89 68 50 09 - FAX +33 (0)3 89 68 58 64
WWW.HOTEL-JENNY.FR - RECEPTION@HOTEL-JENNY.FR