

# Jean Paul THIBERT



## Atelier de cuisine ouvert à toutes et à tous

### Mardi 16 Septembre

De 19h à 22h

#### Les Champignons.

Crème de mousserons au Parmesan, cèpes grillés.

Filet de sole aux amandes, velouté de cèpes au siphon.

Pêches de vigne, glace aux champignons de Paris.

### Samedi 27 Septembre

De 10 h à 14h

Aubergines rôties à la coppa et mozzarella.

Poitrine de canard, saucisse aux morilles, pommes caramélisées.

Œufs à la neige, coulis de fraises.

### Mardi 30 Septembre

De 19h à 22h

Aspic de raie aux câpres, tartare de langoustines.

Sot l'y laisse de poulet au citron confit et légumes.

Pommes rôties au caramel mou, glace caramel.

### Vendredi 3 Octobre

De 19h à 22h

#### Mets et Vins. L'Italie.

Venez confectionner et déguster deux plats et un dessert de la cuisine italienne, accompagné des vins italiens

Tarif=100€

### Samedi 11 Octobre

De 10 h à 14h

Les tomates anciennes : farcies aux crustacés et aux moules.

Blanquette d'agneau à l'oseille, pommes de terre amandines.

Amadeux crème pralinée.

### Mardi 14 Octobre

De 19h à 22h

#### La Saint-Jacques.

St Jacques piquées de pamplemousse, jus à la mandarine.

Noix de St Jacques en croûte de sel, sauce au siphon.

Poires pochées aux épices, glace noix de coco, chocolat chaud.

Tarif=100€

### samedi 25 Octobre

De 10 h à 14h

#### La Figue.

Pressé de figues fraîches au jambon de canard, pain d'épices à la moutarde.

Mignon de porc aux graines de sésame, figues rôties aux olives.

Gâteau aux figues à l'huile d'olive.

### Mardi 4 Novembre

De 19h à 22h

#### La truffe.

Œufs pochés aux marrons et truffes grises, toasts au foie gras.

Charlotte de ris de veau aux truffes grises.

Glace à la truffe, poires pochées au vin.

Tarif=100€

### Jeudi 6 Novembre

De 19h à 22h

#### Le Curry.

Curry de lotte et crevettes à la noix de coco.

Curry de volaille à l'Indienne et aux épices.

Bananes au curry, sorbet mandarine.

### Jeudi 13 Novembre

De 19h à 22h

#### Mets et Vins.

**Cuvée Ste Catherine FALLER  
1999**

**Volnay Clos des Chênes LAFARGE 2000  
Pommard LAFARGE 2000.**

Vous Venez confectionner et déguster  
deux plats et un dessert pour  
accompagner ces vins.

Tarif=100€

### Mardi 18 Novembre

De 19h à 22h

Crème de panais au cerfeuil truffée.  
Risotto au citron confit au sel,  
brochette de crevettes croquante.  
Croque-monsieur à la banane, glace  
rhum raisin.

### Mercredi 19 Novembre

De 14h30 à 17h à emporter

Velouté de topinambour au Mont d'Or  
et noisettes.

Brochette de cailles, marinière de  
champignons aux herbes.

Gâteau aux marrons.

### Jeudi 20 Novembre

De 19h à 22h

#### Domaine de TREVALLON.

Vous pourrez découvrir le **Domaine de  
TREVALLON** présenté par **Georges-  
Albert-AOUST** ...Autour de quelques  
amuse-bouche et d'un plat surprise.

Tarif =100€

### Mardi 25 Novembre

De 19h à 22h

#### Le Gibier.

Salade d'endives et perdreau à  
l'orange.

Le lièvre façon royale : céleri, poire.

Soupe de mandarines au lait de coco.

### Jeudi 27 Novembre

De 19h à 22h

#### EXCEPTIONNEL

Deux domaines mythiques:

Domaine **J LOUIS CHAVE (Hermitage  
blanc),**

Domaine de la **ROMANEE -CONTI**  
autour d'un plat surprise.

Tarif sur demande.

### Mardi 2 Décembre

De 19h à 22h

#### Le Foie Gras.

Foie gras de canard en rouleau,  
croûte de pain aux lentilles, salade de  
céleri aux noisettes.

Escalope de foie gras chaud, purée  
de châtaignes au vinaigre de miel.

Ananas Victoria aux tomates cerises  
confites.

Tarif=100€

### Mardi 9 Décembre

De 19h à 22h

#### Le Potiron.

Velouté de potiron aux ris d'agneau,  
graines torréfiées.

Filet de daurade , boulangère de  
potiron.

Crème brûlée au potiron.

### Samedi 13 Décembre

De 9h à 12h

#### Les mignardises de Noël.

A emporter une dizaine de  
mignardises en bouchées et coupelles.

### Mardi 16 Décembre

De 19h à 22h

#### Menu de Noël

Soupe d'escargots en cocotte luttée  
feuilletée.

Blanc de poularde aux morilles au vin  
jaune à la vapeur.

Bûche individuelle.

## TARIF ET CONDITIONS

### Jeudi 18 Décembre

De 19h à 22h

Venez découvrir les vins de **Bourgogne** et **Champagne** présentée par **Jean Claude PION** accompagnés de quelques amuse-bouche et d'un plat surprise.

### Mardi 13 Janvier

De 19h à 22h

Œuf cocotte en tasse, crème légère aux épinards.  
Filet de rouget grondin aux condiments, pleurotes au bacon, sauce pistou.  
Brochette de fruits exotiques au romarin.

### Samedi 17 Janvier

De 9h à 12h

AMUSE-BOUCHE d'Hiver  
Confectionnez et emportez une dizaine de variétés d'amuse-bouche (contenants fournis).

### Mardi 20 Janvier

De 19h à 22h

#### Le Bœuf.

Terrine de queue de bœuf aux légumes et foie gras.  
Filet de bœuf au vin rouge et aux huîtres.  
Sirop d'érable en crème.

### Jeudi 22 Janvier

De 19h à 22h

Venez découvrir « **les vins d'ailleurs** » jeunes et vieux accompagnés de quelques amuse-bouche et d'un plat surprise.  
Présenté par Vincent MIGUET

### Mardi 27 Janvier

De 19h à 22h

Huîtres chaudes à l'échalote.  
Filet de biche aux noix, betteraves rouges au Comté.  
Trilogie sur la pomme.

Vous pouvez participer aux cours comme spectateur ou comme acteur, selon vos envies.

**Les inscriptions deviennent effectives à la réception du règlement préalable de chaque cours. Aucune confirmation écrite ne vous est adressée de notre part .**

**Toute annulation de votre part doit nous parvenir dans un délai de 4 jours ouvrables précédant le cours. Tout cours non annulé dans ces délais sera dû et ne pourra faire l'objet de remboursement ou de report. L'atelier Jean Paul THIBERT se réserve le droit d'annuler ou de reporter les cours en fonction du nombre d'inscrits.**

Programme 1er semestre 2009  
disponible début décembre 2008.

Des programmes personnalisés peuvent être organisés sur demande.

#### TARIFS :

80€ les mardis **sauf le mardi 14 Octobre, 4 Novembre, 2 Décembre (100€)**

80€ le mercredi

80€ les samedis

100€ le vendredi 3 Octobre

85€ le jeudi, spécial vin **sauf le 27 Novembre**, tarif sur demande, le 20 Novembre=100€

Carte d'abonnements :

Valable du 18/09/08 au 27/06/09, pour 10 ateliers cuisine=730€, suppléments pour les cours spéciaux.

Une facture peut vous être établie sur demande.