

Jean Paul THIBERT



Atelier de cuisine ouvert à toutes et tous

Jeudi 31 Janvier

De 14h30 à 17h à emporter

Pâté chaud de gibier, jus venaison.
Tronçon de bar rôti à la moelle, blettes aux bigorneaux.
Cake au thé matcha et fruits moelleux.

Mardi 5 Février

De 19h à 22h

Velouté de morue, croûton de polenta, concassé de tomates.
Filet de daurade, tatin d'endives à la mandarine.
Pomme au four, glace marron.

Jeudi 14 Février

De 19h à 22h

Menu St Valentin

*Venez en couple fêter la St Valentin
Confectionnez le menu et dégustez le.*
Cœur feuilleté aux langoustines, jus passion.
Noisette de volaille et foie gras aux épices.
Gâteau glacé au nougat et fruits confits.

Mardi 19 Février

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.
Banane rôtie au curry, sorbet mandarine.

Mardi 26 Février

De 19h à 22h

Filet de cabillaud aux huîtres, crème de salsifis.

Côtelette de marcassin, pressé de chou rouge aux pommes et boudin.

Gratin de pamplemousse aux pralines.

Jeudi 28 Février

De 19h à 22h

Les Vins du Jura

Accompagnés de quelques amuse-bouche et d'un plat surprise.
(Savagnin, Chardonnay, Poulsar, Château Chalon, millésimes récents et anciens présentés par Vincent Miguet)

Samedi 1^{er} Mars

De 10h à 13h30

Velouté de foie gras aux graines torréfiées et fruits secs.

Gigotin de volaille à la tapenade, purée de pommes de terre au basilic.

Sorbet oranges sanguines et gingembre.

Mardi 4 Mars

De 19h à 22h

Les Saint-Jacques

Salade d'endives aux noix de St-Jacques, boudin noir et orange.

Charlotte de noix de St-Jacques, mousseline aux truffes.

Tarte bourdalou aux poires.

Mercredi 5 Mars

De 14h30 à 17h

Tarif : 100€

Les Verrines à emporter

Verrine de rillettes de saumon,
pesto de roquette.

Verrine : blanquette de lotte
aux petits légumes.

Verrine de pommes au caramel
beurre salé et mascarpone.

Mardi 11 Mars**De 19h à 22h**

Bouillon de bœuf clarifié aux
moules et à la moelle.

Mignon de porc en croûte de
moutarde, purée de racines de
persil.

Vacherin glacé en verre au
lait concentré passion.

Jeudi 13 mars

De 19h à 22h

Venez découvrir les vins du
Domaine

Georges Roumier (Chambolle
Musigny) présentés par
Christophe, accompagnés de
quelques amuse-bouche et d'un
plat surprise.

Vendredi 14 Mars

De 19h à 22h Tarif :100€

Les fromages cuisinés

Venez découvrir la façon
d'accommoder 4/5 fromages
chauds et froids avec le
mariage vin et pain, présentés
par Pascal Benner, (Crèmerie
Porcheret).

Mardi 18 Mars

De 19h à 22h

Menu de Pâques

Œuf cocotte en coquille aux
crevettes grises, mouillettes
au lard.

Gigot entier farci au beurre de
sauge, cannellonis
d'aubergines.

Chocolat chaud, sorbet vodka,
pavé de pommes.

Mardi 1^{er} Avril

De 19h à 22h

Velouté de pommes de terre au
saumon, mousse de cresson.

Escabèche de rouget barbet,
fressonnette rôtie au macis.

Charlotte individuelle au
chocolat, cerises amarena,
glace café.

Samedi 5 Avril

De 9h à 12h

Amuse-bouche en brochettes à
emporter, une dizaine de
variétés.

Mardi 8 Avril

De 19h à 22h

Tortilla roulée au tartare de
mer sur une tartine.

Pigeon désossé à la farce fine,
gnocchi de petits pois à la
française.

Ananas rôti au caramel, crumble
amande, lait glacé au poivre.

Mardi 15 Avril

De 19h à 22h

Aile de raie bouclée, beurre
mousseux au citron et
gingembre.

Brochette de lapin au romarin,
pruneaux et abricots.

Galette de rhubarbe et sorbet
, coulis de fraises.

Mardi 22 avril

De 19h à 22h

Blinis au fromage de chèvre,
salade de roquette.
Filet de St Pierre au curcuma,
crèmeux d'aubergine au lait de
coco.
Croustillant d'orange à la
banane.

Mercredi 30 avril

De 14h30 à 17h

Terrine d'agneau aux
aubergines.
Tronçon de carrelet, bouillon
de coquillages au safran.
Pina.Colada.

Mardi 6 Mai

De 19h à 22h

La Morille

Tarif :100€

Bouillon d'herbes à soupe, aux
écrevisses et morilles.
Grosses morilles farcies à la
mousse de volaille, sauce au
cerfeuil.
Minestrone de fraises, sorbet
citron vert.

Mardi 13 Mai

De 19h à 22h

Filet de limande à la
dieppoise.
Compression de veau au foie
gras aux jeunes légumes.
Clafoutis individuel aux
cerises, glace à la pistache.

Jeudi 15 Mai

De 19h à 22h

Venez découvrir « **les vins
de Marsannay** » blanc, rosé,
rouge, de **Sylvain Pataille**,
accompagnés de quelques amuse-
bouche et d'un plat surprise.

Mardi 20 Mai

De 19h à 22h

L'asperge

Feuilleté de pointes
d'asperges, jus de fruits de la
passion.
Asperges vertes au foie gras,
comté, mousseline de vin jaune.
Billes de melon en verre,
mousse chocolat blanc et fruits
de la passion.

Samedi 24 mai

De 10h à 13h30

Cannelloni de saumon fumé aux
légumes.
Noix de foie de veau, huile de
cumin, légumes et lolo
vénitienne.
Jus à la rhubarbe, feuille de
chocolat, sorbet estragon,
strudel aux épices.

Mardi 27 mai

De 19h à 22h

La langoustine

Crèmeux de petits pois à la
verveine, langoustines poêlées.
Tarte fine aux langoustines,
saveurs du Sud.
Millefeuille de tuiles cacao
aux framboises.

Mardi 3 Juin

De 19h à 22h

Tartare de tomates au thon.
Blanc de pintade en
portefeuille, crème d'oseille.
Cerises au chocolat.

Mardi 10 Juin

De 19h à 22h

Fraîcheur melon basilic, sorbet
basilic poivré.
Fricassée de girolles aux
abricots, tronçon de lotte
poêlée.
Abricot rôti à la pâte
d'amandes, citron confit.

Mardi 17 Juin

De 19h à 22h

Salade de légumes crus et cuits, thon à la plancha.
Maquereaux de méditerranée, tomates et poivrons.
Trilogie d'abricots : crème brûlée à l'abricot, jus à boire, glace à l'abricot.

Mardi 24 Juin

De 19h à 22h

Velouté de capucines aux moules de Bouchot.
Paupiette de magret de canard aux pêches.
Pêches rôties à la crème de pêche « Briottet », sorbet groseille.

Mercredi 25 Juin

De 14h30 à 17h **A emporter**
Terrine de cuisses de lapin.

Tian de confit d'agneau.

Tarte de chocolat au lait.

TARIF ET CONDITIONS

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 2ème semestre 2008 disponible début juillet 2008.

Des programmes personnalisés peuvent être organisés sur demande.

TARIFS : 80€ le mardi* , le mercredi* et le samedi.
85€ le jeudi, spécial vin
100€ le vendredi, mets et vins **sauf le 5 Mars, le 6 Mai**

Carte d'abonnement :
Valable du 1/02/08 au
30/01/09,
Pour 10 ateliers cuisine=730€

Une facture peut vous être
établie sur demande.