

Jean Paul THIBERT



Atelier de cuisine ouvert à toutes et à tous

Mardi 18 Septembre

De 19h à 22h

Les Dernières Tomates du jardin.

Crème de tomates, gelée de noix de coco.

Mignon de porc fermier, condiments tomates - framboises.

Eau de tomates aux fraises, sorbet fromage blanc au thym-citron, tuile pistache.

Laitue farcie aux racines et céréales.

Gâteau de pommes au caramel, glace cannelle.

Mardi 16 Octobre

De 19h à 22h

Risotto de potiron safrané aux pistes.

Saumon croustillant, purée de céleri, soupe d'huîtres aux poireaux.

Soufflé bounty, glace noix de coco.

Mardi 25 Septembre

De 19h à 22h

Les Champignons.

Tarte aux cèpes, oignons doux et coquillages.

Gnocchis de pintade, crème de champignons gratinée.

Coulant au chocolat, tabac de cuisine.

Jeudi 18 Octobre

De 19h à 22h

Venez découvrir les vins du **Domaine CHARLOPIN** (GEVREY CHAMBERTIN) accompagnés de quelques amuse-bouche et d'un plat surprise.

Samedi 6 Octobre

De 10 h à 14h

La Figue.

Figue violette au chèvre des Htes Côtes, roquette et pignons de pins.

Magret d'oie aux figues, choux chinois.

Figues rôties, lait glacé au miel de lavande.

Samedi 20 Octobre

De 9 h à 12h

Amuse-Bouche d'Automne

Confectionner et emporter une dizaine de variétés d'amuse-bouche.

(contenants fournis)

Mardi 9 Octobre

De 19h à 22h

Les Légumes d'Automne.

Crème de haricots Tarbais au foie gras.

Mardi 23 Octobre

De 19h à 22h

Les Noix de Saint-Jacques.

Crème de carottes au safran et noix de Saint-Jacques.

Saint-Jacques cuites en coquille, beurre noisette au soja.
Compotée de prunes, pain d'épices, mousse ricotta.

Vendredi 26 Octobre

De 19h à 22h

Mets et Vins.

Autour d'une verticale de Pommard du Clos des Epeneaux..

Rouget barbet, purée de pommes de terre, sauce meurette.
Pot-au-feu de pigeon à l'huile de pistache, tartine d'abats.
Figues rôties confites au vin rouge.

Tarif =100€

Mardi 30 Octobre

De 19h à 22h

Foie de boudoir comme un foie gras en verrine.
Filet de bœuf en croûte d'argile, chou farci à la moelle.
Soufflé potimarron au cacao, sorbet potimarron.

Mardi 6 Novembre

De 14h30 à 17h

Adolescents :12-18 ans

Les légumes oubliés (salsifis, cerfeuil tubéreux, crosnes, topinambours, racines de persil...).

Trois recettes à emporter.

Mardi 20 Novembre

De 19h à 22h

Les Truffes de Bourgogne .

Crèmeux d'œufs feuilleté aux truffes.

Aiguillette de biche au chocolat et cannelle, gâteau de salsifis aux truffes.

Crème brûlée, salade de poires à la truffe de Bourgogne.

Mercredi 28 Novembre

De 14h30 à 17h à emporter

Pâté chaud de gibier, jus venaison.

Tronçon de Bar rôti à la moelle, blette aux bigorneaux.

Cakes au thé et fruits moelleux.

Jeudi 29 Novembre

De 19h à 22h

EXCEPTIONNEL

Trois domaines mythiques de la Bourgogne : Domaine **LAFON**, Domaine **COCHE-DURY**, Domaine de la **ROMANEE -CONTI** autour d'un plat surprise.

Tarif sur demande.

Mardi 4 Décembre

De 19h à 22h

Le Foie Gras .

Foie gras en terrine, hoummos, dattes et cumin.

Foie gras chaud et glacé feuilleté aux fruits exotiques.

Compote de papayes, yaourt coco, gelée au thé vert.

Tarif =100€

Mardi 11 Décembre

De 19h à 22h

Minestrone d'escargots à la réglisse.

Canard col-vert, blinis de blé noir aux griottes.

Crème mentholée, compote de fruits au poivre séchuan.

Jeudi 13 Décembre

De 19h à 22h

Soirée Champagne.

Venez découvrir les champagnes présentés par Guy-Charles NICOLLE maison DUVAL-LEROY

...autour de quelques amuse-bouche et d'un plat surprise.

Samedi 15 Décembre

De 9h à 12h

Les mignardises de Noël.

A emporter une dizaine de mignardises en bouchées et coupelles.

Mardi 18 Décembre

De 19h à 22h

Cordon-bleu de ris de veau.
Dos de cabillaud rôti,
marmelade de chorizos, jus
d'orange et vinaigre.
Pamplemousse meringué.

Mardi 15 Janvier

De 19h à 22h

Les Pâtes.

Salade de nouilles au boudin
noir, fruits d'hiver.
Cannelloni de coq au vin en
pot au feu.
Udon frite au safran, fromage
blanc au miel d'acacia.

Mardi 22 Janvier

De 19h à 22h

La brick

Samossa de veau aux olives
noires, salade au citron.
Millefeuille de feuilles de
brick, ailes de raie aux
agrumes.
Croustillant de banane, sorbet
carotte, jus de fruits de la
passion.

Jeudi 24 Janvier

De 19h à 22h

Venez découvrir les vins du
Domaine DUJAC (MOREY St-
DENIS) accompagnés de quelques
amuse-bouche et d'un plat
surprise.

Mardi 29 Janvier

De 19h à 22h

Darphin de topinambour aux
crevettes.

Parmentier de queues de bœuf au
vin rouge et trompettes.
Salade d'ananas , biscuit de
Savoie.

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 1er semestre 2007
disponible début décembre 2006.

Des programmes personnalisés
peuvent être organisés sur
demande.

TARIFS :

73€ les mardis **sauf le mardi 4
Décembre (100€)**

73€ le mercredi 28 Novembre

73€ les samedis
100€ le vendredi 26 Octobre
80€ le jeudi, spécial vins
sauf le 29 Novembre,
tarif sur demande.

Carte d'abonnements :
valable du 18/09/06 au
27/06/07, pour 10 ateliers
cuisine=650€
Une facture peut vous être
établie sur demande.