

RESERVEZ VOS COURS
AU 06 50 57 13 99 ou 03 84 66 16 14
<http://gites-de-la-doye.com>
ou par mail : « pack.art@club-internet.fr »
Places limitées

Nous nous réservons le droit d'annulation si le nombre d'inscrits n'est pas suffisant.

Vous souhaitez réserver
un Séjour aux Chalets de la DOYE,
ou bien en Chambres d'Hôtes :
C'est possible : Renseignez-vous

Retrouvez aussi « l'Atelier du Chef » à MORZINE
à l'Hôtel « Le Crêt »
« Framissima » les semaines suivantes : 27 - 31 - 37



PARTENAIRES 2009 :

- Hôtel-Club « Le Crêt » - « Framissima » à Morzine
- « CRISTEL » : Articles culinaires inox à Fesches-le-Chatel
- Laiterie du Lison à Nans sous Sainte Anne
- « POLINOX » Matériel inox à Thise
- Domaine de la RENARDIERE Vignoble à Pupillin
- Château d'Estoublon
- Domaine de la Tourmelle Vignoble d'Arbois
- Domaine de Sarmentelle Vignoble d'Arbois
- Résidence de Vaux Chambres d'Hôtes à Nans sous Sainte Anne
- Pom'Paille Chambres d'hôtes à Pupillin
- Vins et Vinaigres d'Arbois
- Château d'Estoublon : Domaine viticole et oléicole ...Vallée des Baux de Provence

siret 42804938100026

Chalets de la DOYE

Nans sous Sainte Anne
Franche-Comté



Cours de CUISINE & Séjours Culinaires

Un atelier atypique et chaleureux
dans un site classé « Natura 2000 » !

Laissez-vous séduire, je vous propose une aventure culinaire et épicurienne, je vous ferai partager mes connaissances professionnelles, techniques, petits trucs, recettes qui épateront vos proches.

Nous réaliserons en commun en toute simplicité, dans une cuisine fonctionnelle et climatisée, où vous vous sentirez comme à la maison des plats que nous dégusterons autour d'une table conviviale.

Christian PACCARD

Accord Mets et Vins autour de la cheminée
en collaboration avec nos partenaires vignerons.

Le Chef s'occupe de tout !

« Prêt du tablier, matériel, marchandises, etc. Amenez simplement votre bonne humeur afin de passer un très bon moment.

IDEE CADEAU : Offrez un Cours de Cuisine, succès garanti.
Nous pouvons répondre à vos demandes, Cours particuliers ou groupes, et d'événements festifs.

Carte Fidélité : 3 Cours : le 4^{ème} vous est offert ! (à choisir dans l'Atelier des Techniques)

RENSEIGNEZ-VOUS !

Les Ateliers Gourmands

Accord Mets et Vins offerts par nos partenaires Vignerons

Date	Horaire	Thème	Plats et Techniques	Tarifs
Vendredi 13 mars	17h à 22h	Autour de la grenouille	Velouté de grenouilles en croûte Duxelle de morilles et fines herbes Cuissons de grenouilles meunières et persillées Cuissons de grenouilles crème de vin jaune Touche sucrée	Le Cours : 55€ ou le Cours + 1 invité à la Dégustation : 75€
Samedi 3 octobre	9h à 21h	Les Champignons Sortie en montagne	Feuilleté des Champignons avec un mycologue, Casse-croûte en forêt ou à l'Atelier puis Reconnaissance et Cuisine des Champignons Croûte aux Champignons de Tante Jeanne Morteau braisée sur sarments de vigne lie de vin et champignons Petite salade Crème brûlée	Le Cours + Sortie + Dégustation 50€ Uniquement la sortie et La Dégustation : 35€
Samedi 12 décembre	14h à 19h	Plats de Fêtes	Velouté de potimaron aux gaudes et savagnin Bar rôti sur peau Sauce émulsionnée, barigoule de légumes Magret de canard juste fumé aux agrumes Pressé de pommes de terre au Mont d'Or Souvenir d'enfance	e Cours : 65€ ou Le Cours + 1 invité à la Dégustation : 90€

Les Ateliers des Techniques

Accord Mets et Vins offerts par nos partenaires Vignerons

Date	Horaire	Thème	Plats et Techniques	Tarifs
Vendredi 15 Mai	18h à 21h	Terroirs Alsaciens Mets et Vins	Principes de la Dégustation Présentation et Dégustation De 5 cépages des Meilleurs Vignobles Flamekûche, charcuteries et Kouglouff pour l'accord Mets et Vins	Le Cours 32€
Mercredi 10 juin	16h à 20h	Pains et pizzas	Pâte à pain, pâte à pizzas Fabrication de différents pains Façonage, pousse et cuisson Préparation des garnitures à pizzas Fabrication 2 variétés Pizzas	Le Cours 30€
Samedi 7 Novembre	14h à 19h	Les Terrines de Viandes Alchimie des Saveurs !	Désosser, Mariner, hacher, montage et cuisson Fabrication Terrine de lièvre aux pruneaux et à l'armagnac Ballotine de volaille pistachée aux noisettes	Le Cours : 40€ (à emporter 4 portions de vos fabrications)

L'Atelier des Vacances

Initiation à la Cuisine Franc-Comtoise

Cours suivi de la Dégustation en accord
avec les Mets et Vins offerts par nos partenaires Vignerons.

Date	Horaire	Thème	Plats et Techniques	Tarifs
mercredi 22 juillet	11h à 13h	Sous-Bois Jurassien	Fameuse Croûte aux champignons et morilles Pain d'épices de Mouthe glacé aux bourgeons de sapin Coulis de myrtilles	Personne seule 23€ en duo 42€
mercredi 5 août	11h à 13h	Autour des Fromages	Cromesquis de Morbier pané aux noisettes Feuillantine de Morteau et Comté au four Pressée de Pommes de terre à la cancoillotte Petite salade au vinaigre de vin jaune	Personne seule 23€ en duo 42€
mercredi 12 août	11h à 13h	Les 4 Tartines	Pain campagnard grillé garni avec : Morteau et Cancoillotte Champignons, escargots, crème Truite fumée, tomates concassées et Comté Petite salade d'herbes au balsamique jurassien Pain perdu au macvin	Personne seule 23€ en duo 42€

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération