

septembre – octobre - novembre – décembre 2012
à consulter également sur : www.terregourmande.com

Cuisinez, emportez

cours de cuisine de 3 h : vous préparez une recette et emportez votre réalisation
Dans cette formule un adulte peut être accompagné d'un enfant âgé de 6 à 16 ans sans surcoût

Date et thème	Horaire	Prix/pers	Date et thème	Horaire	Prix/pers
samedi 29 septembre 2012 (cuisine) Timbale de truite du Vercors en gelée de Crozes-Hermitage, clafoutis de légumes chantilly au balsamique	9h - 12h	75.00 €	samedi 17 novembre 2012 (chocolats) Spécial Noël Bonbons, caramels et petits chocolats	9h-12h	65.00 €
samedi 06 octobre 2012 (cuisine) Fromage de tête de porc aux betteraves, cake aux champignons et petits légumes à la grecque	9h-12h	75.00 €	samedi 17 novembre 2012 (chocolats) spécial Noël Bonbons, caramels et petits chocolats	14h-17h	65.00 €
samedi 06 octobre 2012 (viennoiseries) Pogne et lunettes de Romans	14h-17h	65.00 €	samedi 24 novembre 2012 (cuisine) Mignon de porc au foie gras et truffes en croûte feuilletée, caillette végétale	9h-12h	75.00 €
samedi 20 octobre 2012 (cuisine) Pâté en croûte de mirepoix de légumes, gelée d'agar agar au curcuma et au persil	9h-12h	75.00 €	samedi 01 décembre 2012 (pâtisserie) Collection Macarons (Les originaux pour les fêtes)	9h-12h	65.00 €
samedi 27 octobre 2012 (pâtisserie) Millefeuille à la crème pâtissière et aux pommes caramélisées	9h-12h	65.00 €	samedi 01 décembre 2012 (pâtisserie) Collection Macarons (Les originaux pour les fêtes)	14h-17h	65.00 €
samedi 27 octobre 2012 (cuisine) Fricassée de pintadeau de la Drôme comme une carbonade à la bière du Vercors, Ravioles aux maroilles et à l'estragon	14h-17h	75.00 €			

Cuisinez, emportez

Le brunch du vendredi soir de 18h à 19h30

cours de cuisine de 1h30 :
vous emportez votre réalisation
chaque participant emporte un brunch pour 4 personnes

prix par cours et par personne : 45 €

vendredi 12 octobre

C'est la fête aux champignons !
Déclinaison de bouchées salées autour du champignon

vendredi 30 novembre

Sur un air de fête, seront réalisées des bouchées salées à refaire pour vos fêtes...

Cuisinez, emportez

Le mardi des bambins de 18h à 19h30

cours de cuisine de 1h30 pour les enfants entre 6 et 16 ans
chaque enfant repart avec sa préparation

prix par cours et par enfant : 35 €

mardi 09 octobre

Les éclairs choco-vanille

mardi 23 Octobre

Les douceurs d'Halloween

mardi 13 novembre

Création d'une pizza maison

mardi 11 décembre

Les sujets en pâte d'amande et le chocolat pour Noël



septembre – octobre - novembre – décembre 2012
à consulter également sur : www.terregourmande.com

Cuisinez, dégustez - Le vendredi des gourmets de 18h à 20h

cours de cuisine de 2 h suivi de la dégustation sur place
2 plats préparés, 2 plats dégustés

prix par cours et par personne : 60 €

vendredi 05 octobre

Mignon de porc en croûte de noix de nos producteurs bio, subric de courgettes au curcuma

Macarons safranés à la crème de pain d'épices, gelée d'agrumes

vendredi 26 octobre

Pithiviers de veau aux olives de Nyons

Granité à la clairette de Die et sorbet orange avec son dips de pain d'épices

vendredi 23 novembre

Coq gris du Vercors rôti cuisson basse température jus réduit et sa terrine de légumes

Gâteau forêt noire revisité

Cuisinez, dégustez - Le menu des gourmets le samedi de 18h à 20h30

cours de cuisine de 2h30 suivi de la dégustation sur place
2 plats préparés, 3 plats dégustés, 2 verres de vin par personne

Dans cette formule, vous pouvez inviter un convive à vous rejoindre au moment du repas (offre limitée à 1 convive par participant au cours)

Date et thème	Prix/pers
samedi 24 novembre Entrée surprise préparée par le Chef Médaillon de lotte aux zestes d'oranges, une sauce veloutée à la vanille de Madagascar, galette de butternut, paysanne de légumes étuvés Pomme en cage feuilletée et sa glace caramel	90.00 € place convive : 40 €

Pour un anniversaire, une fête,
une réunion d'équipe,
un enterrement de vie de jeune fille,
Découvrez le plaisir de cuisiner en groupe

Cuisinez, dégustez

Spécial Menu de Noël, de 17 h à 20h

Date et thème	Prix/pers
samedi 15 décembre Spécial menu de Noël nous préparerons ensemble une mise en bouche, une entrée et un plat de fête, une composition fromagère et bien entendu la fameuse bûche de Noël (création inédite et original du Chef Alain Berne). Mais chut ! Cela reste encore un secret !	120.00 €

Famille, amis, entreprises,
comités d'entreprises
Formules spécifiques pour groupes constitués

Date sur demande

septembre – octobre - novembre – décembre 2012
à consulter également sur : www.terregourmande.com

Les cours initiation, trucs et astuces de Chef 2012 - 2013

20 séances le mercredi soir de 18h30 à 20h30, tous les 15 jours environ hors vacances scolaires zone A

date		thème	plats réalisés
19 sept	cuisine	la découpe et le taillage des légumes	Garbure Carottes et navets à la crème
03 oct	pâtisserie	la pâte brisée	tarte aux pommes tartelettes aux légumes
17 oct	cuisine	habillage et cuisson d'un poisson	filet de truite farci
24 oct	pâtisserie	la pâte sablée	tartelette aux myrtilles sablés viennois et aux amandes
14 nov	cuisine	habillage et cuisson d'une volaille	crapaudine de volaille rôtie, sauce aromatique
21 nov	pâtisserie	le chocolat, enrobage et moulage	truffes en chocolat présentation en chocolat
5 déc	cuisine	habillage et cuisson d'une viande	carré d'agneau rôti aux herbes
19 déc	pâtisserie	génoise et biscuits	bûche de Noël, bavaroise vanille génoise, crème anglaise
9 janv	pâtisserie	pâte feuilletée	galette des rois
23 janv	cuisine	les panures et les croûtes	escalopes viennoises filet de porc en croûte de noisettes
06 févr	pâtisserie	crêpes, blinis et beignets	crêpes Suzette blinis au sarasin bugnes et beignets d'ananas
20 févr	cuisine	court bouillon, fonds et sauces	poisson poché, sauce velouté blanquette de veau
13 mars	cuisine	court bouillon, fonds et sauces	Œufs mimosas Emincé de volaille sauce béarnaise Dips de légumes sauce hollandaise
27 mars	pâtisserie	les meringues	meringue chantilly tarte citron meringuée
10 avr	cuisine	les marinades	poisson mariné aux herbes fricassée de porc aux oignons et carottes
8 mai	pâtisserie	pâte à choux	religieuses et éclairs Saint-Honoré
22 mai	cuisine	les farces et terrines	terrines de foie de volaille au poivre vert terrines de poisson aux légumes
5 juin	pâtisserie	dacquoises, succès et biscuits amandes	tango praliné bavarois aux fraises, biscuit pistache
19 juin	pâtisserie	cakes, quatre quart et petits fours	cake aux fruits, quatre quart langues de chat, cigarettes, tuiles aux amandes
03 juil	pâtisserie	les glaces et sorbets	vacherin glacé nougat glacé

Pour ce module nous avons élaboré un programme spécifiquement adapté, qui vous permettra de découvrir les techniques de base indispensables de la cuisine, ainsi que toutes les astuces qui vous rendront la cuisine plus facile au quotidien.

Au total 20 séances de 2 heures pour faire de vous un vrai Marmiton !

Les participants dégustent sur place, **ou** emmènent une portion des réalisations, ainsi que la fiche recette technique détaillée.

Nombre de participants : 12 maximum par cours.

Le prix est indiqué par personne, et comprend : la prestation de cours, la fiche recette détaillée, les ingrédients, le prêt du matériel, la dégustation sur place ou ce que vous emportez.

Inscription sur abonnement à 4, 8, 12, 16 ou 20 cours au choix :

4 cours : 160 €

8 cours : 290 €

12 cours : 400 €

16 cours : 490 €

20 cours : 570 €

paiement fractionné sur demande

Inscription à un cours hors abonnement : 60 €
(sous réserve de places disponibles)

septembre – octobre - novembre – décembre 2012
à consulter également sur : www.terregourmande.com

Les week-ends en chambres d'hôtes

visitez les chambres sur le site : www.chambresdhostun.com

Week-end cuisine : les 23/24/25 nov 2012		En option
Séjour 2 jours/1 nuit /1 cours de cuisine 140 €/pers. – 240 € pour 2 pers. (*) Personne accompagnante : 55 € (*)	Séjour 3 jours/2 nuits / 2 cours de cuisine 310 €/pers. – 520 € pour 2 pers (*) Personne accompagnante : 120 € (*)	
arrivée le samedi après-midi : ✓ A partir de 16 h : accueil et installation ✓ 16h30 -17h30 : visite commentée du village ✓ 18h à 20h30 : cours de cuisine suivi du repas (Menu des Gourmets) ✓ Nuit en chambre d'hôtes sur place ✓ Petit déjeuner le dimanche à partir de 8h Fin des prestations	arrivée le vendredi soir : ✓ 19h30 : Repas ✓ Nuit en chambres d'hôtes sur place ✓ petit déjeuner le samedi ✓ 3h de cours de cuisine de 9h à 12h ✓ Repas ✓ Visite commentée du village de 16h30 à 17h30 ✓ 18h à 20h30 : cours de cuisine suivi du repas (Menu des Gourmets) ✓ Nuit en chambre d'hôtes sur place ✓ Petit déjeuner le dimanche à partir de 8h Fin des prestations	Possibilité de participer en sus au cours « cuisinez, dégustez » du vendredi 23/11 de 18h à 20h : 60 €/pers

(*) sur la base d'un hébergement en chambre double

Bulletin d'inscription : Cours de Cuisine Terre Gourmande

à retourner avec votre règlement à : Terre Gourmande – 1 place Camille d'Hostun - Saint-Martin – 26730 Hostun

L'inscription n'est définitive qu'après réception de votre règlement

Nom et prénom :

Adresse :

Email :

Téléphone

(fixe et portable) :

	Libellé du cours (conformément à notre calendrier de cours)	Date du cours	TOTAL TTC
1)			
2)			
3)			
4)			
Je souhaite recevoir la lettre d'information de Terre Gourmande		oui <input type="checkbox"/>	
Montant total à régler par chèque à l'ordre de « Terre Gourmande sarl » (€) Par chèque bancaire et/ou chèque cadeau (joindre l'original)			
Signature :			

Réservez vos cours en ligne sur : terregourmande.com

Modes de paiement acceptés : chèque, espèce, chèque cadeau Terre Gourmande, chèques-vacances, paypal.

Terre Gourmande se réserve le droit d'annuler un cours ou de le reporter si le nombre d'inscrits est inférieur à 6 personnes. Le prix est indiqué par personne et comprend : la prestation de cours, la fiche recette détaillée, les ingrédients, le prêt du matériel, tablier et torchons, votre réalisation à emporter ou à déguster sur place. Groupe de 12 personnes – Chaque participant dispose d'un plan de travail et d'un point de cuisson.

Terre Gourmande, Saint-Martin, 26730 Hostun – tel : 04 75 02 31 63 - www.terregourmande.com

crédit photos : Eric d'Hérouville