



Offre pour groupes constitués Entreprises, sorties CE, en famille ou entre amis Le menu des gourmets



Salle de séminaire équipée sur place
 capacité : 20 personnes

Cours de cuisine suivi de la dégustation

Prix valables jusqu'au 31.12.2016, pour groupe de 8 à 12 personnes

Choisissez votre formule :

1 Autour d'1 plat

1 plat préparé, 1 plat dégusté (*)
 (1h30 de cours + dégustation)

50 € TTC/pers

Ce prix inclut :

- Le cours de cuisine
- La dégustation du plat préparé, accompagné d'un verre de vin/pers, en accord avec le mets

(*) entrée ou plat principal ou dessert

2 Autour de 2 plats

2 plats préparés, 2 plats dégustés (*)
 (2h30 de cours + dégustation)

75 € TTC/pers

Ce prix inclut :

- Le cours de cuisine
- La dégustation des plats préparés accompagnés de 2 verres de vin par personne en accord avec les plats cuisinés.

(*) entrée + plat principal ou plat principal + dessert

3 Autour de 3 plats

2 plats préparés, 3 plats dégustés (*)
 (2h30 de cours + dégustation)

95 € TTC/pers

Ce prix inclut :

- Le cours de cuisine
- Dégustation, sous forme de repas, des plats préparés accompagnés de 2 verres de vin / personne en accord avec les plats cuisinés

(*) entrée + plat principal ou plat principal + dessert - Le 3ème plat (entrée ou dessert) aura été préparé en amont par Alain Berne et servi pour le repas

1 bis Autour d'1 plat

+

Une séance d'initiation de découverte et dégustation de 2 vins d'une 1h30

Séance animée par un guide œnologique

80 € TTC/pers

En sus, nos suggestions :

- Agrémentez l'accueil café du matin de viennoiseries maison : 4 €/pers
- Offrez un apéritif maison (boisson + amuses bouche) : 12 €/pers
- Pauses (jus de fruits/café/thé/viennoiseries ou pâtisseries) : 6 €/pers
- Séance massage bien-être : 30 € la demi-heure (minimum de 2 personnes)
- Randonnée animée et accompagnée par un professionnel (chasse au trésor, rando-orientation, raquettes à neige..), VTT, marche nordique – devis sur demande



La salle de réunion d'une superficie de 35 m2 permet d'accueillir jusqu'à 20 personnes. Elle est équipée :

- D'une grande table, de chaises, d'un écran sur pied, d'un vidéoprojecteur, d'un tableau blanc – verres et eau sont à disposition.
- Connexion wifi - toilettes, balcon, jardin, terrasse couverte

Prix à la journée de 8 h 30 à 17 h 30 : 170 € TTC (10 € TTC l'heure supplémentaire)

Prix demi-journée (3 heures) : 65 € TTC (10 € TTC l'heure supplémentaire)

Les cours sont organisés sous forme d'ateliers pratiques de cuisine ou de pâtisserie, les participants préparent eux-mêmes les plats, en compagnie du **Chef Alain Berne, Meilleur Ouvrier de France**.

(*) Les prix indiqués s'entendent TTC par personne. L'ensemble des ustensiles, tablier, torchon, est mis à disposition pour la durée du cours. Une fiche recette est fournie.

Nous travaillons avec **des produits frais et de préférence issus de l'agriculture biologique locale**. Tributaires du choix des produits en fonction de la saison, nous vous ferons une proposition de plats adaptés à la saison.

Vous pouvez aussi faire confiance au Chef !

Une idée des plats que nous pouvons réaliser lors des ateliers cuisine
liste non contractuelle, les plats proposés seront fonction de la saison et du marché.

Entrée

Consommé de ravioles et aiguillettes de volailles en chaud-froid
Saumon mariné aux herbes, cuisson douce, charlottes bicolores
Tartare de truite du Vercors marinée en mille feuille croustillant et tomates multicolores au basilic
Timbale fraîcheur aux légumes du potager, chantilly aux tomates confites
Velouté glacé de courgettes à l'hysope, mousse safran

Plat principal

Truite du Vercors farcie, paysanne de légumes à l'étouffée, sauce safranée
Tartiflette de queues d'écrevisses au bleu de Sassenage, timbale jardinière
Mignon de porc en croûte de noisettes, fricot aux deux pommes, jus réduit
Gratin d'écrevisses et pommes de terre nouvelles au reblochon d'alpage
Fricassée de pintadeau de la Drôme aux abricots, fricot aux deux pommes
Filet de truite cuit à l'unilatéral sur légumes du potager à l'étuvée
Emincé de bœuf mariné, poires pochées au vin réduit et à la vanille

Dessert

Merveilleux aux noix caramélisées et crème chocolat pralinée
Verrines : fraises et crème de miel, meringue à la menthe - chocolat poire en crumble
Velouté d'abricot aux noix pralinées crème montée à la vanille
Aspic de fruits de saison en gelée d'agar agar et citron vert
Soupe glacée de fraise à la sauge ananas et son croustillant cassis
Abricots de la vallée mijotés à la sauce caramel, en cage de chocolat d'origine

