

Grand Chef

Cours de 2H30



Cours axé autour d'un menu gastronomique avec entrée, plat et dessert

Confection d'un menu élaboré et recherché.
Utilisation de matériaux spécifiques.
Cuisson basse température.
Respect des saisons.
Poissons sauvages et viandes issus de Grandes Régions.

85 euros / 106 chf par personne par personne et par cours
comprenant tous les produits et ingrédients
(15 euros / 19 chf par personne supplémentaire au repas)

Le Chef s'occupe de tout !
Ingrédients et produits de qualité (hors pain, hors boissons) sont compris dans les prestations.