

## Le foie gras

Cours de 2H30



### **Le travail du foie gras**

Préparation d'un foie gras en terrine d'environ 250 grs.  
Réalisation d'un plat à base de foie gras rôti  
(selon les produits de saison et l'inspiration du Chef).

90 euros / 96 chf par personne et par cours  
comprenant tous le 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.