

Restaurant
L'EMPREINTE
by Yannick Lecog



COURS DE CUISINE



Les cours de cuisine se déroulent de 8h30 à 11h30
et comprennent le cours « atelier » et un tablier à l'effigie de la maison,

- 90 € par personne -

Le cours sur le foie gras : le stagiaire emporte lors de son départ 400 grs de foie gras de son choix et bien sur le tablier.

- 107 € par personne -

Le cours sur la truffe Noire

- 98 € par personne -

Possibilité d'organiser des cours Particuliers

« Seul ou en Groupe »

Selon les disponibilités du Chef



PLANNING DES COURS DE CUISINE 2017

Samedi 25 février 2017

La truffe noire « Tuber Melanosporum »

Samedi 25 mars 2017

Les poissons, coquillages et crustacés

Samedi 29 avril 2017

Les légumes font la sauce

Samedi 27 mai 2017

Les poissons, coquillages et crustacés

Samedi 24 juin 2017

Pique-Nique et BBQ

Samedi 30 septembre 2017

Riz, pâtes et Risotto

Samedi 28 octobre 2017

Les champignons d'automne

Samedi 25 novembre 2017

Les poissons, coquillages et crustacés

Vendredi 22 décembre 2017

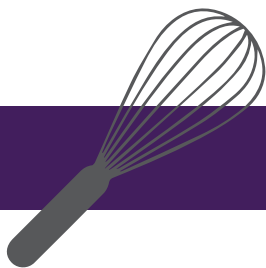
Le foie gras de canard

Vendredi 29 décembre 2017

Le foie gras de canard

46 Avenue Carnot - 42 300 Roanne
04 77 63 10 52 ou 06 03 16 58 54

Restaurant
L'EMPREINTE
by Yannick Lecoq



COURS DE CUISINE



Nous sommes flexibles et essayons de rester disponibles, n'hésitez pas à nous contacter en cas de besoins. Il est tout à fait possible de joindre un repas au cours de cuisine, vous pouvez également joindre un ou des invités.

Nous pouvons vous proposer plusieurs formules :

- > Déjeuner ou dîner en rapport avec le cours choisi,
1 entrée, 1 plat et 1 dessert / 1 apéritif « maison »,
2 verres de vin et 1 boisson chaude :
55 euros / personne

- > Déjeuner ou dîner en rapport avec le cours choisi,
2 entrées, 1 plat et 1 dessert / 1 apéritif « maison »,
3 verres de vin et 1 boisson chaude :
70 euros / personne

- > Déjeuner ou dîner « Truffe Noire » en rapport avec le cours sur la truffe,
1 entrée, 1 plat et 1 dessert / 1 apéritif « maison »,
2 verres de vin et 1 boisson chaude :
75 euros / personne

- > Déjeuner ou dîner « Truffes Noires » en rapport avec le cours sur la truffe,
2 entrées, 1 plat et 1 dessert / 1 apéritif « maison »,
3 verres de vin et 1 boisson chaude :
90 euros / personne

Les bons cadeaux peuvent être envoyés par courrier après réception du règlement.
Il sera facturé au même montant que vous vous déplaciez ou que nous vous le transmettions par la poste.

46 Avenue Carnot - 42 300 Roanne
04 77 63 10 52 ou 06 03 16 58 54