

Séjour CUISINE

A partir de
Stagiaire avec produits
310 € / pers

A partir de
Stagiaire sans produits
210 € / pers

3 jours/ 2 nuits

A partir de
Accompagnant
160 € / pers

Vous voulez vous perfectionner en cuisine, apprendre à réaliser des repas périgourdiens complets, les déguster, maîtriser une bonne organisation, retrouver l'envie et le plaisir de recevoir sans stress dans une ambiance chaleureuse et conviviale avec des hôtes nés depuis des générations en Périgord :

→ 1^{er} jour :

Arrivée le vendredi dans l'après-midi à la ferme du bois de l'ange. Accueil. Pot de bienvenue. Installation dans les chambres.

A partir de 16 heures :

- présentation des mets qui seront élaborés au cours du séjour.
- préparation du foie gras :
 - reconnaître la qualité
 - dénervé
 - préparation du foie gras :
 - mi-cuit en terrine.
 - Mi-cuit en verrine.
 - Au torchon
- préparation du dîner :
 - Tourin blanchi
 - aiguillettes sauce foie gras
 - céleri pané
 - gâteau aux noix et sa crème

Dîner

Hébergement



→ 2^{ème} jour :

Petit déjeuner

Matinée : visite libre du marché de SARLAT

Préparation du déjeuner

- foie gras poêlé accompagné de ses fruits Caramélisés
- confit de canard
- pomme de terre sarladaise aux cèpes
- dessert du bois de l'ange

Déjeuner

Après-midi :

- confection de figues farcies au foie gras
- découpe du magret
- préparation magret séché nature et au foie gras
- démonstration et apprentissage du cassage et énoisage de noix du Périgord



Préparation du dîner :

- tourte quercynoise (rillettes de canard aux pommes fruits)
- steak de canard grillé
- salade à l'huile de noix
- aumônière à la glace à la vanille nappée de chocolat chaud et flambée au grand Marnier
- dressage d'une jolie table

Dîner.

Hébergement

→ **3^{ème} jour :**

Petit déjeuner

Visite du petit patrimoine.

Préparation du déjeuner

- foie gras au torchon avec des lamelles de magret séché farci au foie gras, nature et confit
- magret sauce Périgueux aux Truffes
- soufflé de carotte
- Rocamadour au miel
- Crème paysanne

Déjeuner

Fin de séjour dans l'après-midi.

Ce prix comprend du vendredi 14 h au dimanche après le déjeuner (possibilité en semaine):

Stagiaire avec produits : 2 nuits (base chambre double), 2 petits déjeuners, 4 repas, les boissons, l'animation, le livret de recettes, les produits transformés soit :

- 1 foie gras au torchon de 135 gr, 1 verrine de 200gr de foie gras mi cuit, 1 magret nature frais au sel, 1 magret frais farci au foie gras au sel, 6 figues fourrées au foie gras, 1 boîte de 4 cuisses confites, 1 boîte de rillettes de 280 gr et 1 de 190 gr, 1 boîte de graisse, 1 gâteau aux noix, 1 boîte de tourin blanchi, 1 paquet d'arlequine.

Stagiaire sans produit *: 2 nuits (base chambre double), 2 petits déjeuners, 4 repas, les boissons, l'animation, le livret de recettes.

Accompagnant *: 2 nuits (base chambre double), 2 petits déjeuners, 4 repas, les boissons.

Ne sont pas compris *:** le transport, les extras..

Conditions : séjour organisé pour 6 personnes minimum et 18 maximum.

Validité : octobre, novembre, décembre, janvier, février, mars et début avril.

Nuitée supplémentaire : 47€ / personne en ½ pension

Possibilité déjeuner le jour d'arrivée : 17 € / repas boissons comprises

Supplément chambre seule : 58 €