

ATELIERS DU MERIDIEN BEACH PLAZA 2016

Le MERIDIEN
BEACH PLAZA

Ateliers de cuisine – 98

2h de cours de 19h à 21h + dégustez vos préparations autour d'un dîner avec verre de vin, eau et café

SEPTEMBRE Jeudi 22 La volaille

Travail autour du suprême de volaille, en ballotine, en brochette, en quenelle, cordon bleu, poule au pot

OCTOBRE Jeudis 6 & 20 Le Champignon

Travail autour de 5 sortes de champignons, en fricassée, en duxelles, en tourte, en soupe, à la Grecque

NOVEMBRE Jeudis 3 & 17 La pomme de terre

Travail autour de 4 à 5 sortes de pommes de terre, paillason, croquette, chips, purée, rôtie, gratin, soupe, tournée

DECEMBRE Jeudi 1 Le foie gras (+20€ en supplément)

Travail autour du foie gras de canard, rôti, en terrine, en raviole

DECEMBRE Jeudi 15 La bûche de Noël

Travail autour de la bûche de Noël, biscuit, ganache, décoration



Ateliers Mixologie – 38

1h30 de cours de 18h à 19h30 : dégustation des produits, réalisation de cocktails en rapport avec le thème puis atelier déco

SEPTEMBRE (Mardi 20)

Inspiration « Mexique » : Tequila Padre, Patron

OCTOBRE (Mardis 4 & 18)

Inspiration « France » : Lillet, Pastis, Vodka et Gin français

NOVEMBRE (Mardis 1 & 15 & 29)

Inspiration « Caraïbes » : gamme de rhums

DECEMBRE (Mardi 13)

Inspiration « United Kingdom » : Gin et Whisky

Ateliers d'œnologie – 55

1h de cours de 19h à 20h : Dégustation comparative de vins choisis par le sommelier, accompagnée de canapés

SEPTEMBRE

Les vins rosés d'Automne (Jeudi 15)

Vivre une expérience sensorielle inédite (Jeudi 29)

OCTOBRE

Accord mets et vins automnal (jeudi 13)

Découverte de la Toscane (jeudi 27)



NOVEMBRE

Les vins mutés et leurs accords (jeudi 10)

Le Beaujolais Nouveau tirage de primeur (jeudi 24)

DECEMBRE

Les accords mets et champagne pour les fêtes de fin d'année (+30€ supplément) (jeudi 8)

Prix par personne en euros – Taxes et service inclus