



LE BISTROT...

.... UN RENDEZ-VOUS GOURMAND...



AUTOUR D'UN COURS DE CUISINE !

Passionné par l'art culinaire depuis des années, Maxime SIEYES aujourd'hui Chef et propriétaire du restaurant « Le Bistrot » à Chambéry, souhaite vous faire partager ses quinze ans d'expérience en cuisine et en Pâtisserie à travers ses cours de cuisine.

« Un rendez-vous Gourmand » est pour lui l'occasion de partager des recettes savoureuses et de transmettre ses astuces de chef, le tout placé sous le signe de la bonne humeur et de la convivialité.

Vous apprécierez son dynamisme et sa simplicité ainsi que la fraîcheur et la qualité de ses produits.

En outre, vous disposerez d'un matériel de professionnel, d'un tablier et d'un torchon pour vos réalisations. Chaque cours se compose d'un menu complet (une entrée, un plat et un dessert), réalisé pour 2 personnes afin de le déguster ensuite chez vous avec la personne de votre choix...

Les cours se déroulent toujours le dimanche matin de 9h à 12h et uniquement sur réserve au moins 72h à l'avance. Le prix de cours est fixé à 70€ ttc/pers. Il comprend : Les produits frais nécessaires à la réalisation de votre menu de 2 personnes, l'accompagnement et les explications du chef durant votre réalisation, les recettes fabriquées imprimées sur papier pour pouvoir recommencer chez soi le menu et les emballages jetables des plats réalisés en cours.

CONTACT :

Maxime SIEYES

Restaurant « Le bistrot »

6, rue du théâtre

73000 Chambéry

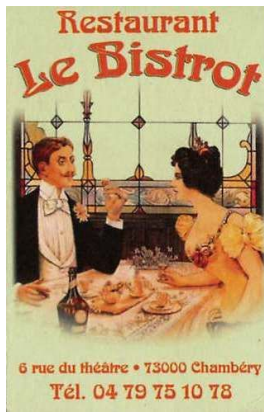
04.79.75.10.78

Mail : chrisfav1108@hotmail.fr

« Venez découvrir une cuisine chaleureuse et authentique qui éveillera vos sens culinaires...

L'exercice s'avère à la fois pédagogique et ludique sans oublier le plaisir de la dégustation ! »

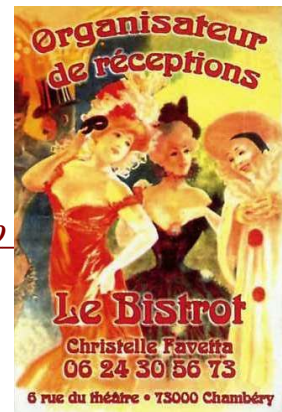
Maxime...



LE BISTROT

Restaurant référencé au GaultMillau 2008 ET 2009

PLANNING DES COURS DE CUISINE



JANVIER 2009 :

- Le 11 Janvier :

- Le « Punti » : spécialité Auvergnate proposée par le chef
- Civet de sanglier mijoté en cocotte, tagliatelles fraîches aux zestes de citron confit
- Gros macaron ananas, réduction chocolat noir amer et tuile croquante

FEVRIER 2009

- Le 1^{ER} Février :

ATELIER SPECIAL MACARONS N°4 (macarons sucrés et salés)

Cours de 3 heures minimum sur les macarons. Vous apprendrez à réaliser différentes sortes et repartirez bien sur avec un gros ballotin de votre production.

- Le 22 Février:

- Fricassée d'escargots, jus de veau et légumes braisés
- Noix de saint jacques étuvées dans une embeurrée de choux au lard paysan
- Tarte crémeuse à la praline de saint genix

Mars 2009 :

- Le 8 Mars:

- Dans une verre, le boudin de Homard, duxelle de champignons et émulsion de crustacés.
- Le jarret de veau braisé, jus réduit, risotto Arborio
- Tarte banane et nougatine, flan aux raisins et crème au rhum.

- Le 29 Mars :

ATELIER SPECIAL CHOCOLATS DE PAQUES :

Cours de 3 heures minimum sur le chocolat. Vous apprendrez à réaliser différentes sortes et repartirez bien sur avec un gros ballotin de votre production

RENSEIGNEZ VOUS AUPRES DE NOTRE EQUIPE !