

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 réservation 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.

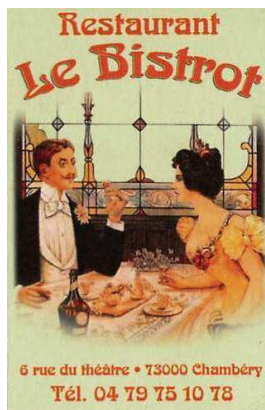
CONTACT :

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 2008/2009 et 2010

PLANNING DES COURS DE CUISINE

JANVIER 2010 :

- Le 17 Janvier:
 - Dans un verre, le velouté de potimarrons à l'huile de noisettes du Piémont, chantilly au lard paysan
 - Les petits choux farcis façon Auvergnate
 - Soufflé au chocolat noir

- Le 31 Janvier:
 - Terrine de Bœuf façon « pot au feu »
 - Le jarret de veau confit, mousseline de pommes de terre truffée
 - Gros macaron pamplemousse, pomelos givré

FEVRIER 2010 :

- Le 7 Février:

ATELIER SPECIAL MACARONS

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.

MARS 2010 :

- Le 7 Mars:
 - Velouté de cèpes à l'huile de truffe, émulsion pain grillé et petits croûtons dorés
 - Noix de Saint Jacques, cébettes, lardons et risotto au parmesan
 - Ananas rôti, sorbet pina colada et blanc manger citron vert

- Le 21 Mars:
 - Saumon mi cuit, mi fumé, crème épaisse des montagne et petit pain « maison » grillé à l'huile d'olive
 - La volaille fermière comme un petit rôti et moelleuse, jus au serpolet, polenta rustique
 - Souvenirs de notre enfance....

RENSEIGNEZ VOUS AUPRES DE NOTRE EQUIPE !