

# L'Ecole Gourmande

au Domaine de Valmouriane

## L'Ecole Gourmande -

for all of those that love to cook or love to learn

All our cooking classes are « hands on » classes. Each student has their own working space, equipment, apron and torchon as well as all the necessary ingredients for the preparation of the recipe. At the end of the course, you will leave with a written copy of the recipe in detail.

At **L'Ecole Gourmande**, you have the choice among three different kinds of classes:

- [The one and a half hour](#) class focusing on one particular main course. You take home what you have prepared.
- [The 30 minutes course](#) preparing a starter or a dessert - good, quick and easy. Here as well you leave with your dish.
- [The evening cooking class](#) for groups and friends followed by dinner, apéritif, wine and coffee included.

Our Chef has several years experience in teaching cooking classes in English and we also have all the recipes available in English. Don't hesitate to contact us for further information.

Domaine de Valmouriane

Soirées à thème, Bistrot, Dégustations, Art de Vivre

Petite Route des Baux (D 27) - 13210 Saint Rémy de Provence  
Tél.: 04 90 92 44 62 - Fax: 04 90 92 37 32 E-mail: [info@valmouriane.com](mailto:info@valmouriane.com)  
Site : [www.valmouriane.com](http://www.valmouriane.com)



## L'Ecole Gourmande

Juillet à Décembre 2007



**Nous allons vous faire  
aimer la cuisine !**

## L'École Gourmande

pour tous ceux qui aiment cuisiner ou l'apprendre

Tous les cours sont des cours où chaque stagiaire travaille activement. Chacun dispose de son espace de travail, son tablier et son matériel de travail ainsi que de tous les ingrédients du plat. A la fin de chaque cours, vous partez avec la recette détaillée.

A **L'École Gourmande**, vous avez différentes formules au choix:

- **Le cours d'une heure et demi** qui se concentre particulièrement sur un plat et ses accompagnements. Vous emportez le tout à la fin du cours.
- **Le cours d'une demi-heure** pour la confection d'une entrée ou d'un dessert - un plat « vite fait » avec lequel vous pouvez surprendre les vôtres. Là aussi, vous partez avec votre « oeuvre ».

Pour cette deuxième édition du programme de **L'École Gourmande**, nous vous avons mis à part les [cours pour les entreprises, les associations ainsi que les groupes d'amis](#).

Bien entendu, vous avez toujours la possibilité de cuisiner pour vos proches en compagnie de notre Chef et de les régaler ensuite - au restaurant « Le Saint Georges » ou chez vous.

Nous ne sommes qu'en juillet, mais **L'École Gourmande** pense déjà aux Fêtes de fin d'année:

- Semaines spéciales « Foie gras » et « Homard » en décembre - Réservez votre place au plus vite, car ces thèmes sont très demandés.
- Offrez un abonnement à **L'École Gourmande** et faites plaisir.

## L'École Gourmande au Domaine de Valmouriane pour les fêtes de fin d'année

### Spécial Foie Gras : 7 - 16 Décembre

Ven 7 déc	10h00 - 12h00	Du 7 au 13 décembre vous apprenez 3 - 4 recettes différentes autour du foie gras par cours. Vous emporterez votre plat à la fin du cours.	Tarif du cours 2 hrs- 55 €
Sam 8 déc	10h00 - 12h00		
Dim 9 déc	10h00 - 12h00	<u>Parmi nos recettes :</u> Foie gras marbré au magret fumé, Foie gras en terrine, Foie gras chaud, Médaillon de foie gras, Crème brûlée au foie gras, Craquelin de foie gras	avec le déjeuner 75 €
Mardi 11 déc	10h00 - 12h00		
Judi 13 déc	10h00 - 12h00	Les cours du 14 au 16 décembre sont consacrés à la préparation de vos menus de fêtes. Vous préparez votre foie gras et vous l'amenez chez vous sous vide.	Tarif du cours: 30 €
Ven 14 déc	10h00 - 12h00		
Sam 15 déc	10h00 - 12h00	Merci de nous indiquer le nombre de portions que vous souhaiteriez emporter afin d'organiser les commandes.	Le kg de foie gras prêt à emporter 60 €
Dim 16 déc	10h00 - 12h00		

### Spécial Homard : 18 - 23 Décembre

Mardi 18 déc	10h00 - 12h00	Du 18 au 21 décembre, apprenez 2 - 3 différentes recettes autour du homard.	Tarif du cours 55 € + déjeuner 75 €
Judi 20 déc	10h00 - 12h00		
Ven 21 déc	10h00 - 12h00	<u>Parmi nos recettes:</u> Homard farci, Fricassée de homard, Cannelonis de homard	Tarif du cours: 30 € La portion 30 €
Sam 22 déc	10h00 - 12h00		
Dim 23 déc	10h00 - 12h00	Préparez votre homard pour les fêtes le 22 et 23 décembre. Nous calculons un homard par personne et donc par portion. La portion de homard à emporter est à 30 €.	

# L'Ecole Gourmande au Domaine de Valmouriane

## Octobre

Dim 7 oct	12h00 - 12h30	<i>Capuccino de potiron</i>	12 €
Ven 12 oct	10h00 - 11h30	<i>La pâte feuilletée et ses dérivés</i>	45 €
Sam 13 oct	10h00 - 11h30	<i>Gibier à plume (selon arrivage)</i>	45 €
Dim 14 oct	10h00 - 11h30	<i>Les Saint Jacques</i>	45 €
Sam 13 oct	12h00 - 12h30	<i>Velouté de châtaigne</i>	12 €

## Entreprises / Associations / Amis

Tous les vendredis soir sur réservation	<i>Le cours pour les entreprises, associations ou groupes d'amis, le soir à partir de 19 heures. Une heure de cours, suivi d'un repas complet avec apéritif, vin et café compris.</i>	80 € p.p.
---	---	-----------

## Pour la Famille, les Amis et vous !

C'est vous le Chef ! (pour 8 personnes)	<i>Offrez-vous un cours particulier avec notre Chef, préparez un menu complet pour vous et vos convives - Nous vous le servons après dans notre restaurant (hors boissons).</i>	450 €
C'est vous le Chef ! A emporter (pour 8 personnes)	<i>Cours particulier avec le Chef, mais cette fois-ci vous amenez le repas à la maison - une occasion spéciale se trouve toujours.</i>	320 €
L'abonnement à L'Ecole Gourmande	<i>Offrez du plaisir - aux autres ou à vous-même! 5 séances de cours d'une heure et demi.</i>	200 €

# L'Ecole Gourmande au Domaine de Valmouriane

UN PLAT PRINCIPAL PRECIS, AVEC ACCOMPAGNEMENT - A EMPORTER

UNE ENTREE OU UN DESSERT - VITE FAIT - A EMPORTER

## Juillet

Ven 13 juillet	10h00 - 11h30	<i>Crespeau provençal, Papeton d'aubergines</i>	45 €
Ven 20 juillet	10h00 - 11h30	<i>Fleurs de courgettes farcies</i>	45 €
Ven 27 juillet	10h00 - 11h30	<i>Filet de Boeuf en Croûte, Duxelle de Champignons (min. 4 personnes)</i>	45 €

## Août

Ven 3 août	10h00 - 11h30	<i>Terrine de Foie Gras</i>	45 €
Ven 3 août	12h00 - 12h30	<i>Magret de canard</i>	12 €
Sam 4 août	10h00 - 11h30	<i>Filet de rouget</i>	45 €
Sam 4 août	12h00 - 12h30	<i>Poulet au curry</i>	12 €
Ven 10 août	10h00 - 11h30	<i>Loup farci au fenouil</i>	45 €
Ven 10 août	12h00 - 12h30	<i>Mille feuille de loup</i>	12 €
Sam 11 août	10h00 - 11h30	<i>Terrine de légumes</i>	45 €
Sam 11 août	12h00 - 12h30	<i>Tiramisu</i>	12 €

# L'Ecole Gourmande au Domaine de Valmouriane

## Août

Ven 17 août	10h00 - 11h30	<i>Salade de homard</i>	45 €
Ven 17 août	12h00 - 12h30	<i>Ballotine de sole</i>	12 €
Sam 18 août	10h00 - 11h30	<i>Fricassé de homard</i>	45 €
Sam 18 août	12h00 - 12h30	<i>Verrine de poisson</i>	12 €
Ven 24 août	10h00 - 11h30	<i>Nougat glacé, tuile au miel</i>	45 €
Ven 24 août	12h00 - 12h30	<i>Salade de lapin à la tapenade</i>	12 €
Sam 25 août	10h00 - 11h30	<i>Gigotin d'agneau</i>	45 €
Sam 25 août	12h00 - 12h30	<i>Charlotte au chocolat</i>	12 €
Ven 31 août	10h00 - 11h30	<i>Dos de coquelet</i>	45 €
Ven 31 août	12h00 - 12h30	<i>Noeud de sole et de rouget</i>	12 €

## Septembre

Sam 1 sept	10h00 - 11h30	<i>La lotte</i>	45 €
Sam 1 sept	12h00 - 12h30	<i>Escalope de saumon, sauce citron</i>	12 €
Dim 2 sept	10h00 - 11h30	<i>Vitello siciliana</i>	45 €
Sam 8 sept	10h00 - 11h30	<i>La canette rôtie et sa garniture</i>	45 €
Sam 8 sept	12h00 - 12h30	<i>La poire</i>	12 €

# L'Ecole Gourmande au Domaine de Valmouriane

## Septembre

Dim 9 sept	10h00 - 11h30	<i>Le pigeon</i>	45 €
Ven 14 sept	10h00 - 11h30	<i>Farandole de desserts</i>	45 €
Ven 14 sept	12h00 - 12h30	<i>Fricassée de légumes d'automne</i>	12 €
Dim 16 sept	10h00 - 11h30	<i>La daurade</i>	45 €
Ven 21 sept	10h00 - 11h30	<i>Parfait de langoustines, bayaldi de légumes</i>	45 €
Ven 21 sept	12h00 - 12h30	<i>La pomme</i>	12 €
Dim 23 sept	10h00 - 11h30	<i>Le mignon de porc</i>	45 €
Ven 28 sept	10h00 - 11h30	<i>Soupe de poisson et son St. Pierre façon bouillabaisse</i>	45 €
Ven 28 sept	12h00 - 12h30	<i>La rouille et ses croûtons</i>	12 €
Sam 29 sept	10h00 - 11h30	<i>Gigot d'agneau</i>	45 €
Sam 29 sept	12h00 - 12h30	<i>Fondant au chocolat</i>	12 €
Dim 30 sept	10h00 - 11h30	<i>Les champignons</i>	45 €

## Octobre

Sam 6 oct	10h00 - 11h30	<i>Le lapin</i>	45 €
Sam 6 oct	12h00 - 12h30	<i>Crème brûlée au foie gras</i>	12 €
Dim 7 oct	10h00 - 11h30	<i>Loup farci au fenouil</i>	45 €