



La Papillothèque
EXPÉRIENCES GUSTATIVES

by chef_penlington suis-moi sur instagram 

PROGRAMME 2024 – COURS DE CUISINE

1^{er} trimestre – Autour de la volaille

Jeudi, 11 janvier - **complet**

Vendredi, 12 janvier - **complet**

Mercredi, 24 janvier - **complet**

Jeudi, 25 janvier - **complet**

Mercredi, 7 février - **complet**

Jeudi, 8 février - **complet**

Vendredi, 8 mars - **complet**

Samedi, 9 mars - **complet**

Le Menu

Huîtres à la japonaise

Poulet fermier cuit aux deux façons

cuisse en ballotine farcie aux morilles, suprême au chorizo et sauge

Mousse au chocolat amer et orange en syphon

**

*

- Où ? Le chalet « La Moussia »
https://maps.app.goo.gl/FPEWbRX6dg9rm2Dq8?g_st=iwb
- Coordonnées GPS :
46°59'14.3"N 6°45'47.8"E

- Prix : chf. 160.- par personne (TVA inclus)
- Conditions : Le prix comprend l'apéritif de bienvenue, le cours, le menu mentionné avec un verre de vin par plat, eau, café ou thé, les recettes,
Les cours ont lieu pour un minimum de 6 personnes et un maximum 10 personnes.
- Pour qui ? : gastronomes, groupes d'amis, famille, sorties d'entreprises – team-building
de 18h00 à 23h00
- Réservation : info@lapapillotheque.ch
pour tout renseignement : Craig : 079/385.74.93

Le cours est payable à l'avance

