

**NOUVEAU**

# ATELIER CUISINE DU GIBIER



## PROGRAMME

- Mise en bouche (15 minutes) : présentation de l'atelier et du déroulé ;
- En cuisine ! (1h30) : réalisation des recettes ;
- À table ! (45 minutes) : repas.

### Atelier du 6 avril

Entrée : feuilleté de faisán aux champignons

Plat : cuisse de sanglier en croûte d'épices

### Atelier du 18 mai

Entrée : feuilleté de faisán aux champignons

Plat : daube de sanglier provençal

Lors de ces ateliers, les participants seront invités à cuisiner eux-mêmes grâce à la mise en place de postes de travail individuels.



## INSCRIPTION

sur le site [www.ateliers-court-bouillon.com](http://www.ateliers-court-bouillon.com)  
(onglet "agenda des ateliers")

# LANTIC

1 MATINÉE



## CONDITIONS

Tout public



## LIEU

Maison de la Terre, à LANTIC



## COÛT

48 €



## INTERVENANT

Gaëlle PENAULT, SARL Court-Bouillon



## DATES

- Samedi 6 avril
  - Samedi 18 mai
- de 10h à 13h

## PRÉSENTATION DE GAËLLE PENAULT

«Animatrice d'ateliers, j'accompagne tous ceux qui veulent apprendre des astuces, des techniques et des histoires de cuisine. Gagner un peu de temps avec les bons gestes, pas pour chercher l'exploit mais pour progresser ensemble. Des milliers de livres de cuisine existent, des heures de vidéos de recettes sont disponibles sur internet et pourtant, rien ne vaut le geste, le partage et la manipulation pour apprendre une recette».

Gaëlle PENAULT,  
fondatrice de Court-Bouillon