

# L'AMANDIER

L'ÉCOLE DE CUISINE  
DE MOUGINS



LE CHEF C'EST VOUS

PROGRAMME DES COURS 2017-2018



Au plus haut du vieux village de Mougins, l'École de Cuisine créée par Roger Vergé, située dans un ancien moulin à huile devenu restaurant, renaît grâce au chef Denis Fétisson.

Les cours orchestrés par le chef, professeur bilingue, suivent le fil des saisons d'après le concept du Produit à l'Honneur de La Place de Mougins. Ainsi, s'initier à la cuisine gastronomique devient simple et ludique.



Réservations au 33 (0)4 93 90 00 91

# CALENDRIER ET THÈMES DES COURS 2017-2018

LE JEUDI ET DIMANCHE DE 9H30 À 12H  
SOUS RÉSERVE DE 8 PERSONNES MINIMUM

NOUS PROPOSONS DES COURS  
PÂTISSERIE "SPÉCIAL BÛCHE DE NOËL" ET  
DES COURS "SPÉCIAL REPAS DE NOËL"

## L'ESPAGNE À L'HONNEUR

EMPAÑADA.  
PAELLA ROYALE.



MARS

## LA CUISINE PROVENÇALE

SOUPE AU PISTOU,  
DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE,  
TAGLIATELLE AU PISTOU.



AVRIL

## LE PANIER SURPRISE DES ÉLÈVES 70€



MAI

## LES CANAPÉS DE NOËL

SAUMON SURPRISE, MELBA DE FOIE GRAS, ŒUF DE  
CAILLE AU CAVIAR, HÛÎTRE GRANNY SMITH, ROULEAU  
DE PRINTEMPS DE LANGOUSTINE, BALLOTTINE DE  
ST-JACQUES ET TRUFFES, RAVIOLI VÉGÉTARIEN.



DÉCEMBRE

## LA TRUFFE MELANOSPORUM

OPTION A : 2 RECETTES - 95€  
OPTION B : L'ESCAPADE - 195€  
ÉCHAPPEE DANS UN DOMAINE VITICOLE DU VAR  
DÉGUSTATION DE VINS  
COURS DE CUISINE AUTOURS DE LA TRUFFE + DÉJEUNER



JANVIER

## LE MOIS DE LA PÂTISSERIE

CUP CAKE.



FÉVRIER



JUIN

## PETITS FARCIS NIÇOIS

## LOUP EN CROÛTE DE SEL

MARINIÈRES DE COQUILLAGE,  
BAYALDI DE LÉGUMES DE PROVENCE.



SEPTEMBRE

## LA CUISINE NIÇOISE

POITRINE DE VEAU FARCIE, MACARONIS AUX CÈPES.  
TARTE AUX FIGUES ET ROMARIN



OCTOBRE

## SUSHI PAR UN MAÎTRE SUSHI

APPRENTISSAGE ET CONFECTION DE SUSHIS



NOVEMBRE



## FORMULE PARTICULIER

Sous réserve de 8 personnes minimum

- 8 à 10 participants maximum
- 80€ par personne
- Accueil « prise de contact » avec café ou jus de fruit
- Le jeudi et dimanche de 9h30 à 12h
- Dégustation des mets préparés avec un verre de vin, autour de la table des amis

## FORMULE COMITÉ D'ENTREPRISE

- 10 à 12 personnes maximum
- 65€ par personne
- Réalisation des recettes
- Dégustation des mets préparés avec un verre de vin

## FORMULE TEAM BUILDING

- 8 à 12 personnes maximum
- 120€ par personne
- Réalisation de 2 recettes
- Dégustation des mets préparés
  - + 1 entrée ou 1 dessert (selon les cours)
  - + Forfait Boissons

## BON CADEAU

*Inscrivez vos amis à un cours*

Une façon originale de faire plaisir, en laissant à vos amis la liberté de choisir la date de cette journée inoubliable.

## FORMULE PRIVILÈGE

Uniquement sur réservation

Il vous est possible de privatiser l'école de cuisine pour passer un moment magique, gastronomique et inoubliable. Le principe est simple: créez votre menu sur mesure avec le chef Denis Fétiisson et surprenez vos invités.

Denis Fétiisson cuisinera votre repas en live et vous aurez même le privilège de passer de la table aux fourneaux en toute simplicité et convivialité.



- 8 à 12 personnes maximum
- 150€ tout compris par personne
- 50% d'arrhes
- Ouverture sur réservation
- Bon cadeau



*Je vous invite à partager des moments uniques dans un lieu magique.*

*Denis Fétiisson*

L'ÉCOLE DE CUISINE  
**L'amandier**  
DE MOUGINS

48 Avenue Jean-Charles Mallet  
06250 Mougins  
Tél. : 33 (0)4 93 90 00 91  
Fax : 33 (0)4 92 92 89 95  
www.amandier.fr