

## 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 avec le chef
- Le jeudi et dimanche de 9h30 à 12h
- Dégustation des mets préparés avec un verre de vin, autour de la table des amis
- Bon cadeau sur place

## FORMULE ENTREPRISE

- 10 à 20 personnes maximum
- 55€ par personne
- Choix : entrée et plat, ou plat et dessert
- Démonstration uniquement
- Dégustation des mets préparés avec un verre de vin

## 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. Un accueil particulier leur sera réservé.

## FORMULE PRIVILÈGE

Uniquement sur réservation

Il vous est possible de privatizer l'École de Cuisine pour passer un moment magique, gastronomique et inoubliable. Le principe est simple : vous choisissez votre repas parmi une liste proposée. Le jour venu, Denis Fétisson en personne vous accueille dans la salle de l'École de Cuisine, préparée à l'occasion pour vous et vos ami(e)s en fonction du repas choisi.

Assisté d'un serveur, le chef Denis Fétisson préparera le repas devant vous, vous expliquant chaque geste technique et vous dévoilant quelques-uns de ses secrets. Vous aurez même le privilège de passer de la table aux fourneaux en toute simplicité et convivialité.

- 8 à 12 personnes maximum
- 250€ prix hors boisson
- 50% d'arrhes
- Choix du menu entier avec Denis Fétisson
- Carte des vins (Magnum uniquement)
- Ouverture tous les soirs sauf le dimanche et lundi
- Bon cadeau
- Boîte à cigares à disposition
- Repas d'affaires, repas de fêtes en famille ou entre amis



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

*Denis Fétisson*

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

Réalisation : Le Principe de Stappier - Photographies Franck Follet et Jean-Michel Sardello

L'ÉCOLE DE CUISINE  
**L'AMANDIER**  
DE MOUGINS



DENIS  
**FÉTISSON**

LE CHEF C'EST VOUS



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 2016-2017

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

## SPÉCIAL VINTIMILLE

PÉRUGINE AU FENOUIL,  
CHAMPIGNON GRILLÉ AU GORGONZOLLA.  
TORTELLINI VITELLO-TOMATO.



MARS

SEPTEMBRE



## LE CÈPE

VOL AU VENT DE CÈPE, CRÊTE DE COQ,  
SAUCE RIESLING.  
CRÈME BRÛLÉE FRAMBOISE.

DÉCEMBRE



## LES MORILLES

MORILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD.  
MONT BLANC AUX MARRONS GLACÉS.

AVRIL



## CRUSTACÉS

SAUTÉ D'ÉCREVISSES EN PERSILLADE, POINTE  
D'ASPERGE EN BEIGNET.  
CHOUX À LA CRÈME.

## LA SAINT-JACQUES

DAURADE EN ÉCAILLE DE SAINT JACQUES,  
RISOTTO AUX GAMBERONI.



OCTOBRE

## LA TRUFFE DE TOURTOUR

FEUILLANTINE DE CAILLE AUX TRUFFES  
DE TOURTOUR.



JANVIER

## SPÉCIAL POISSONS

BOUILLABAISSE,  
POMMES DE TERRE SAFRANÉES.



MAI

NOVEMBRE



## SPÉCIAL CANAPÉS, AMUSES-BOUCHES

PAN BAGNAT AU THON FRAIS, PINCE-MOI BASILIC,  
AILERONS DE VOLAILLE OBÉLIX, SAUCE AIGRE-DOUCE,  
SAMOSSA DE LOUP AU CURRY, VERJUS PAUL BOCUSE

FÉVRIER



## SPÉCIAL ESCOFFIER

HOMARD À LA CARDINALE.  
CRÊPE SOUFLÉE AU GRAND-MARNIER.

JUIN



## REPAS DE FIN D'ANNÉE

DÉGUSTATION DU PLATEAU DE FRUITS DE MER  
ET COQUILLAGES.