

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

FORMULE ENTREPRISE

- 10 à 20 personnes maximum
- 65€ par personne
- Choix : entrée et plat, ou plat et dessert
- 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.

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 créer votre menu avec le chef Denis Fétisson sur mesure et surprenez vos invités.

Denis Fétisson cuisinera votre repas en live et vous aurez même le privilège de passer de la table au 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 Fétisson



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 Stappeler - Photographies Franck Follet et Jean-Michel Sordello

L'AMANDIER

L'ÉCOLE DE CUISINE
DE MOUGINS



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.

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 SOUFFLÉE AU GRAND-MARNIER.

JUIN



REPAS DE FIN D'ANNÉE

DÉGUSTATION DU PLATEAU DE FRUITS DE MER
ET COQUILLAGES.

MAI

OCTOBRE

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.

