

Les Cours de Cuisine de la Côte Saint-Jacques

Pour de nouvelles aventures culinaires !

Créez votre cours de cuisine sur mesure
en choisissant les différents modules proposés
Un cours de cuisine personnalisé à offrir ... ou à s'offrir




JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT JACQUES
★★★★★

Vivez un service en cuisine

“IMMERSION EN CUISINE”

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE AU COEUR DE NOTRE CUISINE.

PARTICIPEZ AU COUP DE FEU AVEC LA BRIGADE, ET LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOS CHEFS QUI VOUS DISTILLERONT DE PRÉCIEUX CONSEILS.

1^{er} Jour

À partir de 18 h

À partir de 21 h

Mise en place en cuisine et début de service

Dîner dans nos salles de restaurant

Nuit à la Côte Saint-Jacques

2^{ème} Jour

Dès 7 h

À partir de 9 h

À 11 h

Petit-déjeuner

Mise en place avec la brigade

Déjeuner avec Jean-Michel Lorain ou Alexandre Bondoux *

(selon les disponibilités des chefs)

À partir de 12 h

Service et “coup de feu” *(facultatif en fonction de votre emploi du temps)*

Tarif pour 1 participant : 505 € en chambre dans notre hôtel 5*, avec vue rivière comprenant l'hébergement, le dîner, le petit déjeuner et le déjeuner

Tarif accompagnateur : 345 € par personne comprenant : l'hébergement avec le participant, dîner, petit-déjeuner et déjeuner

Ce module peut être organisé du mardi au jeudi et le dimanche (sur une base d'accueil de 3 personnes en cuisine maximum)



Cuisinez comme un grand chef

COURS “DÉCOUVERTE”

CHAQUE MOIS, UN THÈME DIFFÉRENT VOUS PERMET DE DÉCOUVRIR DE NOUVELLES RECETTES ET DE PARTICIPER À LEUR RÉALISATION EN COMPAGNIE DES CHEFS DE CUISINE DE LA CÔTE SAINT-JACQUES.

LE PROGRAMME

- À partir de 14h Café d'accueil
- 14h30 Remise des tabliers et présentation des recettes à réaliser
- 14h45 C'est autour du fourneau, organisé comme une véritable brigade de cuisine, que vous participerez à l'élaboration des plats sous la direction attentive attentive des chefs de la Côte Saint-Jacques.
- 17h30 Fin du Cours
- 17h45 Dégustation des plats en mini-portions en compagnie des Chefs et d'un sommelier qui vous proposera quelques accords de vins à servir avec les recettes qui auront été réalisées

Tarif public : 142 € le cours par personne

Nous vous invitons à découvrir le calendrier et les thèmes de l'année

Attention : il est possible qu'une session soit annulée si le nombre de 8 participants minimum n'est pas atteint. Dans ce cas, nous vous préviendrons afin que vous puissiez vous organiser et réserver un autre cours.



Lundi 24 Avril

LE HOMARD DANS TOUS SES ETATS

Le roi des crustacés reste un incontournable de nos dîners de fête...

Cela fait maintenant plus de 30 ans que nous vous proposons des menus tout homard avec des recettes à chaque fois renouvelées...

Autant vous dire que nous n'avons que l'embaras du choix pour vous faire découvrir 3 recettes que vous pourrez ensuite reproduire sans aucun problème chez vous, pour réaliser votre propre menu "Tout homard", ce qui épatera à coup sûr votre famille et vos amis !



Lundi 22 Mai

LA MORILLE, AUSSI RARE QUE SAVOUREUSE

La morille est très certainement le champignon qui se fait le plus discret sur nos tables.

Il y a plusieurs raisons à cela, la brièveté de sa saison, sa rareté et son prix.

Pourtant, lorsqu'on sait la traiter avec délicatesse, elle révèle des saveurs exceptionnelles et se marie à merveille avec de nombreux produits de saison.

Grâce à ce cours vous apprendrez à l'approprier et à éviter quelques pièges qui peuvent vite la rendre indigeste...

Lundi 12 Juin

FRUITS D'ÉTÉ ET PÉCHÉ DE GOURMANDISE

Pêches, abricots, melons et autres nectarines enflamment les étals de nos marchés dès que les beaux jours reviennent pour notre plus grand bonheur.

C'est une période bénie des dieux et il faut profiter de ces magnifiques saveurs pendant tout l'été car la saison est très courte.

Lors de ce cours, notre chef pâtissier vous proposera quelques belles recettes pour faire de ces fruits exceptionnels les stars de vos déjeuners ou de vos dîners...



Lundi 3 Juillet

PLANCHA ET BARBECUE

Lorsque les beaux jours reviennent, les barbecues et les planchas remplacent bien souvent les modes de cuisson traditionnels.

Quoi de meilleur qu'une belle côte de bœuf grillée sur la braise et dégustée sur la terrasse ou dans le jardin à l'ombre d'un parasol...

Pourtant ces modes de cuissons ne doivent pas servir uniquement à griller quelques merguez en été, preuve en est, nous les utilisons régulièrement dans nos cuisines et les possibilités sont infinies.

Mais pour obtenir les meilleurs résultats il faut savoir apprivoiser le feu et c'est ce que nous vous apprendrons lors de ce cours...



Lundi 18 Septembre

VOLAILLES D'EXCEPTION

La volaille reste l'un des mets préférés des français, cela n'a pas changé depuis le bon roi Henri IV et sa célèbre poule au pot.

Chez nous la poularde de Bresse à la vapeur de Champagne fait partie de nos plats "signature" et c'est une recette que vous referez facilement chez vous.

Mais, lors de ce cours vous apprendrez également à travailler le pigeon et le canard, des produits plus confidentiels et tout aussi savoureux. Nous vous expliquerons aussi comment choisir une volaille de qualité.

Lundi 9 Octobre

SUBLIMER LES CHAMPIGNONS DE NOS FORÊTS

L'automne est vraiment la saison rêvée pour les amateurs de champignons.

Cèpes, chanterelles, trompettes, coulemelles ou autres lactaires délicieux, ils repeuplent nos forêts pour peu que la nature soit clémente.

Mais êtes-vous aptes à les préparer tout en préservant leurs saveurs délicates ? Savez-vous les reconnaître, les conserver, les nettoyer, les cuire ?

Si ce n'est pas le cas, rendez vous en octobre pour une révision complète de ce sujet délicat.



Lundi 29 novembre

POISSONS ET COQUILLAGES

Associer le poisson et les coquillages dans un même plat n'est pas toujours aussi simple qu'il y paraît.

Il faut savoir respecter les saveurs de chaque produit et surtout, composer avec des types et des temps de cuisson qui peuvent être très différents.

Durant ce cours que nous vous révélerons de nombreuses astuces et tours de main qui vous permettront de réussir vos recettes océanes avec brio.

Vous serez ainsi fin-prêts pour les mettre à l'honneur sur vos tables en toutes occasions et toutes saisons !



Lundi 4 décembre

LES PLATS DE FÊTE

Réussir un repas de fête, et en particulier son menu de réveillon n'est pas chose facile.

Il faut maîtriser de nombreux paramètres, le marché, la saison pour un grand nombre de convives... Ce qui implique beaucoup de temps à passer dans la cuisine et une grande quantité de produits à stocker.

Dans ce cours nous ne vous proposerons donc pas seulement des recettes à préparer pour cette occasion, mais nous vous apprendrons surtout à vous organiser pour résoudre cette équation à plusieurs inconnues

Lundi 18 décembre

PRÉPAREZ VOTRE BUCHE DE NOËL

Il n'y a pas de Noël réussi sans bûche !

C'est une évidence et pourtant dans la majorité des cas, vous confiez sa préparation à notre pâtissier, trop heureux de déléguer ce travail délicat...

Cette année nous vous proposons de la réaliser vous même sous la direction et l'oeil expert de nos pâtisseries qui vous guideront tout au long de la recette que vous aurez choisie. Vous pourrez repartir avec votre chef d'oeuvre et briller devant vos invités lorsque vous la servirez en point d'orgue de votre réveillon de Noël



Nos Cours de Cuisine

Calendrier 2023

COURS DÉCOUVERTE

tarif : 142 €

Lundi 24 Avril	Le Homard dans tous ses états
Lundi 22 Mai	La Morille, aussi rare que savoureuse
Lundi 12 Juin	Fruits d'été et péché de gourmandise
Lundi 3 Juillet	Barbecue et Plancha
Lundi 18 Septembre	Les Volailles d'Exception
Lundi 9 Octobre	Sublimer les Champignons de nos forêts
Lundi 29 Novembre	Poissons et Coquillages
Lundi 4 Décembre	Les plats de fête
Lundi 18 Décembre	Préparez votre Buche de Noël





14, Faubourg de Paris - BP 197 - 89300 Joigny (Bourgogne) - FRANCE

Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com

www.cotesaintjacques.com