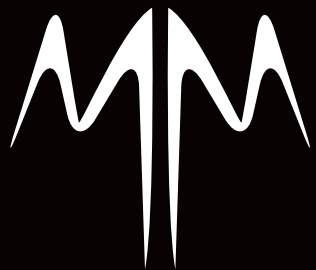




LE MOULIN DE MOUGINS



ECOLE DE CUISINE  
CALENDRIER DE MARS À JUIN 2012

# TARIFS

Tarifs en vigueur jusqu'au 30 juin 2012

Cours individuel : 80€

Abonnement 5 cours : 350€

Abonnement 10 cours : 600€

## COURS ADULTES

Lors de cours entièrement participatifs, venez découvrir les trucs et astuces de notre Chef : recettes, tours de main, associations de saveurs... Des recettes à refaire chez vous pour le plus grand plaisir des papilles !

Cours individuel : 30€

## ECOLE DU VIN

Entre savoir faire et émotion, apprenez à développer vos sens et vos propres goûts !

Animation assurée par Jean Baptiste Klein, Meilleur Jeune Sommelier de France 2011, Chef Sommelier du Moulin de Mougins, et par l'équipe de Franck Thomas, Meilleur Sommelier d'Europe et Meilleur Ouvrier de France.

# INFORMATIONS PRATIQUES

Cours de cuisine dispensés à partir de 4 participants et limités à 10 participants.











1028 Avenue Notre-Dame de Vie - 06250 MOUGINS - Tél. : +33 (0)4 93 75 78 24

[www.mouлиндemougins.com](http://www.mouлиндemougins.com) - [ecoledecuisine@mouлиндemougins.com](mailto:ecoledecuisine@mouлиндemougins.com)

# MARS

M : Mercredi | J : Jeudi | S : Samedi

Date Jour Heure

	1	J	18 - 20	Les petits farcis de Provence
	3	S	10 - 12	Le feuille à feuille à la vanille Bourbon
	10	S	10 - 12	L'asperge de Provence
	14	M	18 - 20	les éclairs en 3 parfums
	17	S	18 - 20	Les ravioles de crustacés: homard, gambas...
	21	M	18.30 - 20	Verticale de Sylvaner
	22	J	18 - 20	Le cocktail d'înatore: Episode I
	24	S	10 - 12	Les macarons
	29	J	18 - 20	Le poulet Byriani: sur la route des Épices d'Inde
	31	S	10 - 12	Le risotto à l'asperge

# AVRIL

M : Mercredi / J : Jeudi | S : Samedi

Date Jour Heure

■	4	M	18 - 20	Les crèmes: chantilly, pâtissière, anglaise...
★	7	S	10 - 12	L'agneau de Pâques: Carré d'agneau rôti au poivre vert
■	12	J	18 - 20	Soupe de poisson: retour du Marché Forville
■	14	S	10 - 12	Le tiramisu
■	19	J	18:30-20	Vins et chocolat
■	19	J	18 - 20	Le risotto de saison
■	21	S	10 - 12	Spécialités et saveurs niçoises
■	26	J	18 - 20	Les macarons
■	28	S	10 - 12	Le cocktail dînatoire: Episode II

# MAI

Date Jour Heure

■	3	J	18 - 20	La tarte «Tropézienne»
■	5	S	10 - 12	Les sushis
■	9	M	18 - 20	Le cocktail dînatoire Episode III
■	12	S	10 - 12	Les soufflés chauds et froids
★	31	J	18 - 20	Les ravioles de crustacés: homard, gambas
■	31	J	18.30 - 20	Plongeon dans les vignes de Chateauneuf du Pape








# JUIN

M : Mercredi | J : Jeudi | S : Samedi

Date Jour Heure

	2	S	10 - 12	Spécialités & saveurs Niçoises
	6	M	18 - 20	Le Saint Honoré
	9	S	10 - 12	Le tajine de poulet au citron confit
	13	M	18.30 - 20	Les rosés du jardin
	14	J	18 - 20	Tea Time: biscuits & entremets de notre enfance
	16	S	10 - 12	Risotto aux légumes de printemps
	21	J	18 - 20	Les macarons
	23	S	10 - 12	Le cocktail dinatoire: des recettes pour garder la ligne!
	28	J	18 - 20	Papillottes: daurade et bayaldi de légumes
	30	S	10 - 12	Le fraisier

# THEMES

-  CUISINE MINCEUR : À bas les idées reçues ! La cuisine minceur sait se faire gourmande. Le Chef partage avec vous les secrets d'une cuisine diététique, aussi légère que savoureuse.
-  SUCRÉ : Des douceurs élégantes ou pétillantes qui feront l'unanimité auprès des gourmands..
-  COCKTAIL DINATOIRE : Une multitude de recettes aux mille et une saveurs : une façon originale de recevoir...
-  CUISINE DU MONDE : Faites voyager vos sens : embarquez pour un tour du Monde culinaire....
-  CUISINE RÉGIONALE : Plongez-vous dans la cuisine traditionnelle de nos régions, jamais sans une touche d'innovation !
-  PRODUITS D'EXCEPTION : Pour notre Chef Meilleur Ouvrier de France, le produit et sa qualité sont une priorité. Ensemble, magnifiez-les ! (Cours pouvant être soumis à supplément)
-  ECOLE DU VIN : En compagnie de notre Chef Sommelier, partez à la découverte de la diversité et de la richesse de vins soigneusement sélectionnés. Entre savoir-faire et émotion, apprenez à développer vos sens et vos propres goûts.