

S P É C I A L
E N F A N T S
G O U R M E T S

Pour leurs **ANNIVERSAIRES**, changez du fast food...
une alternative ludique et gastronomique :
nos goûters-ateliers de pâtisserie
15 € / par enfant - maximum 10 participants

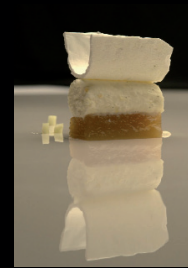
Les **A** teliers-cuisine
de Philippe

30, av du Lac Marion - 64200 BIARRITZ

05 59 23 13 12

www.restaurant-biarritz.com

philippe@restaurant-biarritz.com



Les **A** teliers-cuisine
de Philippe



Mot du Chef PHILIPPE



Passionné par mon métier, je suis toujours heureux de partager mon expérience. C'est pour quoi j'ai eu envie d'ouvrir les portes de ma cuisine à tous les gourmets et gourmands qui aiment se retrouver derrière les fourneaux. Faire connaître, éprouver et comprendre les coulisses de ces bons plats qui arrivent sur la table est pour moi un véritable « régal »... Quelle que soit la formule que vous choisissez et votre niveau, ces cours sont un concentré d'expériences et de savoir faire, où vous pourrez vous faire plaisir sans modération...

Nos ateliers-animations

Ces ateliers-animations destinées, aux gourmands invétérés ou aux débutants, permettent d'acquérir une connaissance technique culinaire et d'apprendre à sélectionner les produits traditionnels comme ceux à la mode. Vous dégusterez les recettes réalisées autour d'un verre de vin en accord en toute convivialité.

Chaque animation est consacrée à un thème, aucun ordre n'est imposé dans le choix des cours.

Date : 15 samedis en 2010 (voir calendrier)

Déroulement de l'atelier : Philippe vous accueillera autour d'une boisson et vous présentera le thème de l'atelier du jour. Puis vous serez invité en cuisine. Tout en réalisant devant vous les recettes, Philippe abordera les différentes techniques culinaires liées au sujet. Il vous livrera tous ses "petits trucs de chef" qui font la différence jusqu'au dressage des assiettes...

Vous dégusterez ensuite les recettes ainsi élaborées. Un moment de convivialité où vous pourrez échanger ensemble vos impressions sur les préparations.

Prix : 38 € la séance, 100 € pour 3 séances - Groupe : maximum 10 personnes, minimum 3 personnes.

Nos cours particuliers

Devenez, pour un après-midi, un cuisinier en intégrant notre équipe professionnelle. Vous réaliserez, de la conception au dressage sur l'assiette, le menu du soir, avec nos conseils et sous notre supervision.

Formule Sous Chef

Date : au choix du mercredi au dimanche, hors période vacances et fermeture du restaurant.

Horaires :

16:00/18:30 : mise en place, conception, explication et réalisation des plats du soir.

18:30/19:00 : dégustation des plats préparés autour d'un verre de vin avec toute l'équipe.

Prix : 95 €

Formule Grand Chef

Date : au choix du mercredi au dimanche, hors période vacances et fermeture du restaurant.

Horaires :

11:00/13:00 : marché aux Halles de Biarritz, comment Philippe pense-t-il son menu du soir, comment fait-il son marché ?

16:00/18:30 : mise en place, conception, explication et réalisation des plats du soir.

20:00/fin de soirée : dîner chez Philippe pour une personne, menu de 3 plats vins compris.

Prix : 190 €

Philippe organise et prend en charge tous les achats en fonction de l'atelier ou du cours choisi. Ces derniers sont assurés en français, en anglais, en espagnol ou en italien, selon vos besoins.

SPECIAL ENTREPRISES

REUNIONS, SEMINAIRES, ANIMATIONS

Brochure sur demande au 05 59 23 13 12
ou par mail philippe@restaurant-biarritz.com

