



## LES COURS DE CUISINE A LA PETITE MAISON

Depuis maintenant 9 ans, tous les samedis matin,  
je vous propose de nous retrouver dans la cuisine de la Petite Maison  
afin de partager mon bonheur de cuisiner.

Petites ou grandes recettes, je vous confierai toutes mes techniques et  
astuces et puis, autour des plats préparés et d'un verre de bon vin,  
nous passerons tout simplement un bon moment entre passionnés

### TARIF :

Cours : 80 euros par personne

(Ce prix comprend le cours, le repas et les boissons)

Repas d'accompagnant : 70 euros par personne

(Une ou plusieurs personnes peuvent vous rejoindre pour déjeuner,  
il suffit de le préciser lors de votre réservation)

début

Réservations par mail à : [info@lapetitemaisondecucuron.com](mailto:info@lapetitemaisondecucuron.com)

Ou bien par téléphone à la Petite Maison au 04 90 68 21 99

## Programme des cours de cuisine septembre 2018

### SAMEDI 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE :

#### LA FIN DE L'ETE SUR LA CÔTE BASQUE :

Une tomate de pleins champs comme un club sandwich au jambon de Bayonne et à la tomme des Pyrénées

Gigotin de lotte bardé de ventrèche comme à Saint-Jean de Luz  
Sauce Basquaise

Gâteau Basque à la cerise noire

---

### SAMEDI 8 SEPTEMBRE :

#### LES CHAMPIGNONS DE CE PRESQUE AUTOMNE

Sur un bouillon de haricot coco aux girolles et autre champignons de la cueillette lié au pistou, quelques écrevisses, le jus des carapaces

Les lasagnes aux cèpes

Têtes de cèpes farcis de confit de canard, jus relevé de vin de noix

---

### SAMEDI 15 SEPTEMBRE : PAS DE COURS AUJOURD'HUI, DESOLE

---

### SAMEDI 22 SEPTEMBRE :

« TOUT EST BON DANS LE COCHON, DE LA QUEUE AU MENTON ! » :

#### Repas des vendangeurs

Salade très gourmande de jarret ½ sel, haricots verts, pommes, poires, figues et raisin

Saucisson cuit dans la lie de vin, poireaux à la vinaigrette au mou

Crépinette de pieds de porc et de pieds de mouton (les champignons), une purée beurrée de façon indécente

---

### SAMEDI 29 SEPTEMBRE : PAS DE COURS AUJOURD'HUI, DESOLE

Merci de votre fidélité lors de ces 9 années de cours de cuisine  
et ces quelques 418 leçons !!!