

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 CŒUR 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 (boissons comprises, hors apéritif) dans le salon privé du chef, face à la cuisine ou en salle

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 du chef)

À partir de 12 h

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

Tarif pour 1 participant : 510 € 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 des chefs de la Côte Saint-Jacques.
- 17h30 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
- 18h00 Fin du Cours et remise d'un livre de cuisine offert à chaque participant

Tarif public : 155 € 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 29 janvier

LA TRUFFE DANS TOUS SES ÉTATS... ... EN NOIR ET BLANC

Partez à la découverte de ces merveilles aussi rares qu'exceptionnelles.

Diamant Blanc ou noir, d'Italie ou du Périgord, Apprenez à les choisir et à les travailler pour faire ressortir leurs saveurs délicates et raffinées.

En janvier nous serons au cœur de la saison. Vous pourrez alors préparer de belles recettes pour les mettre en scène : crues, cuites ou en sauce, entières ou râpées, elle sauront toujours vous ravir et enchanter vos invités



Lundi 26 Février

LES SAINT JACQUES DE LA COTE...

Elle revient chaque année au mois d'octobre pour notre plus grand plaisir, et disparaît à Pâques.

Le temps pour elle de se faire désirer quelques mois !

Cette star des coquillages et de nos cartes de restaurant est aussi savoureuse froide que chaude, poêlée que marinée... Pour autant que l'on respecte quelques règles simples mais primordiales que nous vous ferons découvrir, avec pour cadre quelques unes des plus belles recettes maison !

Lundi 25 Mars

PETITS FOURS ET MIGNARDISES

S'il y a un domaine qui demande une grande maîtrise technique c'est bien la pâtisserie...

Il faut respecter à la lettre les pesées, les températures de cuisson et tout un tas d'autres facteurs qui font que vos préparations sont ou non réussies.

Lors de ce cours, Brice, notre chef pâtissier vous livrera les secrets de quatre belles recettes de mignardises qui enchanteront vos convives... Bouquet final de vos prochains dîners à la maison.



Lundi 29 Avril

LE HOMARD

Le Homard est vraiment le roi des crustacés et il n'est pas prêt de perdre sa couronne. Ce n'est pas nous qui vous dirons le contraire avec plus de 30 menus à thème au compteur qui lui sont entièrement consacrés...

Pourtant, chaque année, nous vous faisons découvrir de nouvelles préparations totalement inédites.

Avec nos chefs vous réaliserez trois magnifiques recettes aux saveurs printanières.



Lundi 27 Mai

LE CAVIAR

On trouve aujourd'hui sur le marché du caviar une grande variété de produits qui viennent des quatre coins du monde avec une qualité qui n'est pas toujours au rendez-vous. Il est donc important de ne pas se tromper lorsque l'on décide de mettre ce met d'exception au menu.

Le caviar est un produit extrêmement délicat qu'il ne faut pas marier avec n'importe quoi.

C'est tout cela que vous découvrirez lors de ce cours avec certaines recettes signatures de la maison.

Lundi 24 juin

LES PETITS FRUITS DE NOS JARDINS

Au début de l'été nos marchés se parent d'une multitude de nuances de rouge correspondant à autant de variétés de petits fruits, tous plus délicieux les uns que les autres. Fraises, framboises, groseilles, cassis il est parfois difficile de faire son choix.

Bien entendu, on peut les déguster nature, mais le mois de juin est vraiment le moment idéal pour tenter de magnifiques recettes que notre chef pâtissier aura plaisir à vous faire découvrir.



Lundi 23 septembre

LA SAINT-COCHON AVEC FABIEN PAIRON

S'il y a une fête qui fleure bon la campagne, c'est bien la «Saint-Cochon» que l'on retrouve dans de nombreuses régions de France et particulièrement dans le Morvan.

Cette fête sera notre prétexte pour vous proposer un cours exceptionnel en compagnie de Fabien Pairon, «MOF» charcutier- traiteur et ex-professeur à l'école hôtelière de Lausanne, qui viendra tout spécialement de Suisse pour vous délivrer quelques unes de ses plus belles recettes.



Lundi 14 octobre

LES CHAMPIGNONS DE NOS FORETS

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 cuisine pour une révision complète de ce sujet délicat.



Lundi 18 novembre

RÉUSSIR LES SAUCES ET LES ÉMULSIONS

La sauce est vraiment ce qui rend notre belle cuisine française unique ! Pour être réussie, une sauce doit souligner les saveurs d'un plat sans jamais les masquer. Les jus, les fonds et les émulsions en sont les fondements, et savoir les maîtriser à la maison n'est pas si difficile et vous apportera énormément.

Après ce cours, les sauces n'auront plus de secrets pour vous et vous pourrez proposer à vos invités des recettes dignes des plus grands chefs !



Lundi 2 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 16 décembre

PRÉPAREZ VOTRE FOIE GRAS DE NOËL

Grâce à ce cours, vous saurez tout, tout, tout sur le Foie gras : vous apprendrez à le choisir; le travailler en terrine, en mousse, froid, chaud, etc...

Symbole absolu du repas de fête à la Française et du réveillon en particulier; vous repartirez avec votre propre ballotine faite Maison que vous pourrez déguster en famille lors de votre repas de Noël.

Le Tarif pour ce cours est de 195 euros et comprend une ballotine de 500g à emporter



Nos Cours de Cuisine

Calendrier 2024

COURS DÉCOUVERTE

Tarif : 155 € * Sauf le cours de Noël

Lundi 29 janvier	La Truffe en Noir et Blanc
Lundi 26 février	Les Saint Jacques de la Côte
Lundi 25 mars	Petits fours et Mignardises
Lundi 29 avril	Le Homard
Lundi 27 mai	Le Caviar
Lundi 24 juin	Les Petits fruits de nos jardins
Lundi 23 septembre	La Saint Cochon avec Fabien Pairon
Lundi 14 octobre	Les Champignons de nos forêts
Lundi 18 novembre	Réussir les Sauces et les Émulsions
Lundi 2 décembre	Les plats de fête
Lundi 16 décembre	Préparez votre foie gras 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