



## Chefs de Noël, à vos tabliers !

Au cœur du Finistère,  
sur les bords de l'Aulne, venez découvrir les saveurs  
prononcées du foie gras et du canard !  
Pour préparer vos menus de fêtes, enfilez  
votre tablier afin de percer les secrets de fabrication  
des grands chefs !

**175 € par personne**

**2 jours/1 nuit**

### Dates 2011

26 et 27 Novembre  
3 et 4 Décembre  
10 et 11 Décembre



### Jour 1 : Apports théoriques et création !

Arrivée vers 14h à la maison éclusière du Gwaker à Châteauneuf-du-Faou.

Présentation du week-end autour d'un café d'accueil.

Découvrez les techniques nouvelles de cuisine, les astuces et secrets des chefs.

Antoine Fondrier, chef de cuisine, vous accompagne dans cet atelier culinaire.

Au programme :

Le foie gras (techniques de préparation/assaisonnement/cuisson/conservation/originalités)

Le canard en détail. (magrets/aiguillettes/carcasse à jus/confits/cuisson)

Les accompagnements de fête pour foie gras et canard : jus et réductions, verrines, légumes, desserts...

Pour votre dîner, éveillez vos papilles en dégustant vos préparations !

### Jour 2 : Suite de l'atelier culinaire

Après le petit-déjeuner, vous prolongerez votre fabrication.

Une confiture d'agneau sera la pièce maîtresse de votre déjeuner, à déguster dans un cadre chaleureux et authentique.

En fin d'après-midi, retour avec vos spécialités préparées durant le week-end :

500 gr de foie gras, un magret et un confit de canard.



**Le prix comprend :**  
Hébergement en gîte avec draps (maison éclusière)  
à Châteauneuf du Faou  
2 repas avec boissons, 1 petit déjeuner  
Encadrement du stage par un chef cuisinier  
Le matériel et la matière d'œuvre  
1 panier de production

**Le prix ne comprend pas :**  
Prévoir couteau d'office, tablier et torchon  
Transport - Dépenses personnelles

*(Tarif Accompagnateur : 115€ comprenant repas et hébergement)*