



ATELIERS CULINAIRES ET ŒNOLOGIQUES 2019

GRANDES VILLES FRANÇAISES - TOUTE L'ANNÉE

Composez votre équipe de cuisiniers et devenez de véritables chefs

Programme et prestations :

- **18h00.** parking, cocktail d'accueil. Présentation des chefs et du sommelier.
- **18h20.** Répartition des invités en 2 ou 3 ateliers, selon le nombre, reportage photo :
 - **1. Cours de cuisine** : les invités préparent le menu pour l'ensemble des convives, accompagnés et conseillés par les chefs. Les produits nobles seront sélectionnés.
 - **2. Œnologie** : les invités partagent un cours d'œnologie dans un espace dédié. Présentation théorique et quizz sur différents vins 1^{er} Cru et Grand Cru. Bordeaux, Bourgogne, vins méconnus.
- **20h15.** Dans un Salon privé, apéritif champagne et dégustation par l'ensemble des deux groupes des mets préparés et des vins. Cadeau souvenir sous forme de tablier brodé aux couleurs de l'événement.

Budget : à partir de 280 € HT / personne (minimum 10 personnes).



DEMANDE DE DEVIS & D'INFORMATIONS





A COM - Chemin de Mikelategia - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle - France
Tél. +33 (0)6 61 70 26 33 - sassan@ayari.com - www.acom-evenements.com

