



Programme 2016 des cours de cuisine

Cher(e)s futur(e)s convives,

Je vous convie dans ma cuisine les samedis matins pour partager l'ambiance et la bonne humeur de ma brigade.

Nous élaborerons mes recettes préférées en fonction des produits de saison où je dévoilerais mes astuces et petits secrets.

A l'issue du cours, un déjeuner accompagné d'une sélection de vins en accord avec les plats vous sera proposé.

Les desserts seront préparés par notre pâtissière, n'hésitez pas à la solliciter pendant le cours.

A bientôt dans ma cuisine, Jean-Jacques Prévôt

Samedi 13 février

Autour de la truffe Tuber melanosporum

Boudin Blanc truffé au riz noir de Camargue fumé

Sandre de Camargue en écaille de truffe et betterave

Le baluchon de chèvre de Goult, truffe et pain aux algues Wakamé

COURS COMPLET

Samedi 27 février

Autour de la truffe Tuber melanosporum

Mousse de truffe au foie de volaille caramélisé au vinaigre balsamique

Soupe d'oignon au thym fleur

Rosace de Saint-Jacques crue marinée au pomelos et vinaigrette

Tourte de reblochon, truffe et poireau

Samedi 5 mars

Autour de la noix de Saint-Jacques de Bretagne

Piccata de Saint-Jacques, royale de topinambour

Noix rôtie sur une crêpe façon Socca, écrasé de brocoli et citron

Caillette de Saint-Jacques aux pousses d'épinard et gingembre

Samedi 12 mars

Autour de la noix de Saint-Jacques de Bretagne

Tataki de Saint-Jacques au kiwi

Coquille Saint-Jacques lutée aux champignons

Tourte de noix, palourde, couteau, praire à l'artichaut Macco

COURS COMPLET

Samedi 23 mars

Autour des asperges de Pays

Asperge verte mimosa et gouda

Panna cotta d'asperge verte et gelée de cardamome

Quasi d'agneau des Alpilles et crumble d'asperge blanche

Samedi 21 mai

Cours spécial Anniversaire 35 ans du restaurant Prévôt

Improvisation !

Ouvrez les frigos et élaborer votre menu.

Pour fêter l'événement, une coupe de champagne est à déguster pendant le cours

Samedi 4 juin
Autour de la framboise

Soupe de framboise blanche, estragon et poivre de Sichuan
Cube de foie gras, coeur fondant de framboise à la vanille Bourbon
Mijoté de jaret de cochon, carotte et coulis de framboise
au vinaigre de citron

Samedi 25 juin
Autour de la tomate

Tartine de tomate Green zebra, cébette caramélisée au sésame
Raviole farci de tomate jaune et mozzarella fumé
Ris de veau, pilé d'amande et câpres, jus de tomate à l'estragon

COURS COMPLET

Samedi 9 juillet & Samedi 13 août
Autour du melon de Cavaillon

Soupe glacée de melon, céleri branche et basilic
Tacots de melon au homard
Melon cocotte au boeuf épicé

Samedi 17 septembre
Autour des champignons

Moelleux de moelle de boeuf aux mousserons
Galette de cèpes aux oignons et parmesan
Gambas rôties, croustillant de champignon à la noisette

Samedi 24 septembre
Autour des champignons

Cappuccino de girolle et châtaigne
Gâteau moelleux de cèpes et langoustines rôties
Duo de perdreau :
Cuisse façon caillette et suprême rôti, duxelles de champignon

COURS COMPLET

Samedi 8 octobre
Autour des cucurbitacées

Crèmeux de butent à l'orange et safran, pétales de Saint-Jacques
Crème brûlée de potiron au citron confit
Potimarron farci d'épaule d'agneau confite aux épices façon tajine

Samedi 19 novembre

Autour du canard

Rillettes aux trompettes de la mort

Bûche de foie gras au riz de noir de Noël

Suprême farci d'une concassée d'échalote aux figues confites

Samedi 26 novembre

Autour du caviar - *Tarif spéciale à 220 €*

Yaourt au citron vert et caviar blanc

Blinis au beurre fumé et filet de hareng, caviar à la louche

Turbot sauvage, mousseline d'huître et aspic de caviar

COURS COMPLET

Dimanche 27 novembre

Cours de pâtisserie pour enfant

Atelier sur le thème de Noël

Réalisation de 3 bûches : Chocolat-noisette, fruits exotique et
marron-vanille

Atelier décoration des buches en chocolat et pâte d'amande

Atelier « mon sapin en bonbon » à emporter

Maquillage au chocolat

Les enfants préparent le goûter.

Les parents dégustent les recettes élaborées par les enfants.

15h00 : arrivée des enfants

17h00 : arrivée des parents

Le goûter est accompagné de jus de fruits, café, thé et chocolat chaud

Enfants de 4 à 14 ans

Samedi 10 décembre

Menu de fêtes

Huitres pochées et sabayon iodé

Gâteau de foie blond, crémeux d'écrevisse

Saint-Pierre en écailles de truffe noire et salsifis, jus d'arêtes

Horaires

9h15 : arrivée des participants et café

11h30 : Fin du cours, arrivée des convives et apéritif

12h00 : Déjeuner dans la salle du restaurant

Dans le programme 2016 - hors cours en exclusivité

- | | |
|---|-------|
| ▶ Cours de cuisine - cours, repas et boissons | 110 € |
| ▶ Cours autour de la truffe - cours, repas et boissons | 130 € |
| ▶ Convives vous rejoignant au repas - repas et boissons | 80 € |
| ▶ L'atelier magique des enfants - cours, goûter et boissons | 40 € |
| ▶ Goûter pour les parents - goûter et boissons | 16 € |
| ▶ 4 cours dans l'année (15% de réduction) | 380 € |
- ▶ Lors des repas, notre sommelière vous propose une dégustation de vins en accord avec les mets

Une idée gourmande à offrir ?

Nous éditons des bons cadeaux personnalisés valable 1 an sur le programme des cours de cuisines

Les invitations sont à retirer au restaurant, adresser par courrier ou par email.

N'hésitez pas à contacter Sandra-Rose au 04 90 71 32 43

Restaurant Prévôt

Table gastronomique - Ateliers de cuisine

353, avenue de Verdun 84300 Cavaillon - Tél. : +33 (0)4 90 71 32 43 - contact@restaurant-prevot.com

www.restaurant-prevot.com