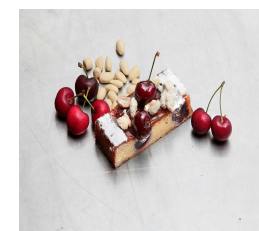




ART CULINAIRE...

CŒNOLOGIE.....

PROGRAMME 2018



Hôtel**** et Restaurant ALAIN LLORCA

350 Route de Saint Paul
06480 LA COLLE SUR LOUP
A 5mn de Saint Paul de Vence
Renseignements et Inscriptions :
Tél +33(0)4 93 32 02 93
reservations@alainllorca.com

Réservations obligatoires

AVRIL 2018

Samedi 7 - 15h30 à 17h30

PÂTISSERIE:
« Moelleux chocolat caramel,
beurre salé »

60€/personne cours
Samedi 14 - 15h30 à 17h30

**CUISINE : VOYAGES ET
TRADITIONS**

Raviolis maison de Homard / miel /
yuzu et citron vert à la ciboulette

Rougets de Méditerranée / crème de
topinambour / salsifis / pommes
poêlées au céleri boules / une
bordelaise aux arêtes de rouget
60€/personne le cours
130€/personne : cours, dîner et
boissons

70€/accompagnant : dîner, boissons
Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

Samedi 21- 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE

Et déjeuner accords mets et vins

90€/personne le cours, déjeuner,
Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

**De 6 à 10 personnes maximum par
cours**
Enfant de 6 à 12 ans
Sur réservations

60€/personne le cours

130€/personne : cours, dîner, et
boissons

70€/accompagnant : dîner et boissons

Boissons: ½ bte eau, ½ bte vin, café

Samedi 24 - 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE

Et déjeuner accords mets et vins

90€/personne le cours, déjeuner,
Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

MARS 2018

Samedi 17 - 15h30 à 17h30

CUISINE : PREPARONS LA

PÂQUES

« Légumes de Provence de la
première cueillette »

Purée de haricots coco à l'huile d'olive
/ raviolis de chèvre au thym frais
arrosés d'une huile extra vierge

« Agneau de lait sous toutes ses
formes »

Comment découper un agneau de lait
entier et comment le cuisiner.

Côtelette / caillette / gigot / épaule à
la Provençale

60€/personne le cours

130€/personne: cours, dîner et
boissons

70€/accompagnant : dîner, boissons

Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

Samedi 24 - 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE

Et déjeuner accords mets et vins

90€/personne le cours, déjeuner et
boissons

JANVIER 2018

Le mois de la **TRUFFE**

Samedi 13 - 15h30 à 17h30

PÂTISSERIE

« Galettes des Rois »

60€/personne cours

Samedi 27 - 15h30 à 17h30

CUISINE: SPECIAL TRUFFE

Raviolis de noix de Saint Jacques à la truffe
noire Mélanosporum et citron vert

Dôme de loup du cœur de truffe noire /
étuvée de poireaux sauce champagne

110€/personne le cours

170€/personne : cours, dîner et boissons

90€/accompagnant : dîner et boissons

Boissons: ½ bte eau, ½ bte vin, café

Dimanche 28 - 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE : TRUFFE & VINS

Et déjeuner accords mets et vins

90€/personne : cours, déjeuner et
boissons

Boissons: ½ bte eau, ½ bte vin, café

FEVRIER 2018

Samedi 3 - 15h30 à 17h30

PÂTISSERIE:

« Pièces montées »

60€/personne

Samedi 10 - 15h30 à 17h30

CUISINE: TERRE ET MER

« Comment travailler le jambon
ibérique »

Piperade, jambon Ibérique et poulpe à
la plancha / huile Ibérique

Mulet de pleine mer cuisiné aux
coquillages / copeaux de jambon
Ibérique et bouillon d'os Ibérique

MAI 2018

Samedi 12 – 15h30 à 17h30

CUISINE: LE PRINTEMPS ARRIVE

Tagliatelles de seiche de Méditerranée / Pommes de terre nouvelles et haricots coco en fin ragoût
Gratin d'asperges vertes gratinées au jambon Ibérique / œuf frit

60€/personne le cours

130€/personne : cours, dîner et boissons

70€/accompagnant : dîner, boissons

Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

Samedi 12 – 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE

Et déjeuner accords mets et vins

90€/personne le cours, déjeuner,

Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

JUN 2018

Samedi 2 – 15h30 à 17h30

CUISINE : LA CUISINE DE LA MER

Sardines marinées au citron et tomate

Comment cuire les poissons entiers
Loup et Saint Pierre au gros sel et aromates ou simplement au four/
Bayaldi de légumes / sauce vierge

60€/personne le cours

130€/personne : cours, dîner et boissons

70€/accompagnant : dîner, boissons

Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

Samedi 9- 15h30 à 17h30

PÂTISSERIE ADULTES

« Pièce montée choux nougatine
crème pâtissière »

60€/personne cours

Dimanche 17 - 11h00 à 12h00

**COURS D'ŒNOLOGIE : « FETE
DES PERES »**

Et déjeuner accords mets et vins
90€/personne le cours, déjeuner,
boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

SEPTEMBRE 2018

Samedi 29 - 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE :

Et déjeuner accords mets et vins
**90€/personne le cours, déjeuner et
boissons**
Boissons ½ bte eau, ½ bte vin,
café

OCTOBRE 2018

Samedi 6 – 15h30 à 17h30

PÂTISSERIE ADULTES

« Cheesecake/Pecan pie »

60€/personne le cours

Samedi 13 – 15h30 à 17h30

CUISINE ADULTES :

« La Saint Jacques »

Terrine de Saint Jacques aux endives
et pistils de safran / coquillages

Saints Jacques de Dieppe cuisinées
de trois façons : une royale truffée /
en feuille de brick / une autre poêlée
et mousse de cèpes

130€/personne : cours, dîner et
boissons

70€/accompagnant : dîner et
boissons

Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

Dimanche 14 - 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE :

Et déjeuner accords mets et vins
**90€/personne le cours, déjeuner et
boissons**

Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café

NOVEMBRE 2018

Samedi 11- 15h30 à 17h30

PÂTISSERIE :

« Tarte poire caramel »

60€/personne

Samedi 17 - 11h00 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE :

Et déjeuner accords mets et vins
**90€/personne le cours, déjeuner et
boissons**
Boissons ½ bte eau, ½ bte vin,
café

Samedi 24 – 15h30 à 17h30

CUISINE ADULTES :

« Le Gibier »

Perdreux et Poule faisane
Perdreux rôtis / salade de chou
rouge
mariné et mayonnaise au jus de
chou/
pickels d'échalotes

Poule faisane en deux cuissons : le
coffre étuvé aux endives et les
cuisses en fin ravioli au foie-gras
60€/personne le cours
130€/personne : cours, dîner et
boissons
70€/accompagnant : dîner, boissons
Boissons: ½ bte eau, ½ bte vin, café

DECEMBRE 2018

Samedi 8 - 15h30 à 17h30

**PÂTISSERIE ADULTES : DESSERT DE
FÊTES**

« La bûche de Noël »
60€/personne le cours

Samedi 15 et 22 de 15h30 à 17h30

CUISINE ADULTES :

« SPECIAL FOIE GRAS POUR LES
FETES »

Cette année nous travaillerons le
foie-gras avec la lisette marinée et
fumée au feu de bois. Pour ceux
qui veulent rester traditionnels,
ils pourront préparer une terrine
de foie-gras accompagnée d'un
chutney de mangue épicée.

**98€/personne le cours + terrine
de 500 gr à emporter**

**125€/personne le cours + 1
terrine de 1 kg à emporter**

Samedi 29 - 10h30 à 12h00

COURS D'ŒNOLOGIE SPECIAL

FÊTE :

Et déjeuner accords mets et vins
**130€/personne le cours, déjeuner
et boissons**
Boissons : ½ bte eau, ½ bte vin, café