Rotary Neuchâtel - Vieille-Thielle

Sortie extra-muros avec conjoints

Mercredi 8 mai 2019 à 16h30 ou 19h00

Cours de cuisine avec le Top chef Petolon

les laboratoires culinaires

Programme :

16h30	Accueil des participants au cours *(places limitées à 12 personnes)*
	Prise des lieux, consignes de préparation, sécurité et hygiène, équipement
	Technique de découpage du lapin (ou de la pintade, selon arrivage)
	Préparation des salades, du plat principal et du dessert
19h00	Accueil des 20 hôtes pour le souper *(places limitées)*
	Verres de bienvenue, dégustation de deux vins neuchâtelois
	Message du président et présentation du menu par l'équipe de cuisine
19h30	Repas

Total par personne CHF 85.00 tout compris !

Inclus dans les 85.- : location des lieux, blanchisserie, dressage des tables, menu, eau, vin et café

https://www.leslaboratoiresculinaires.com/pages/contact

Inscription jusqu'au mardi 30 avril 2019 *Doodle*

Rotary Neuchâtel - Vieille-Thielle

MENU

Entrée

Lanières de filets de perche fumés de La Perche Loë

Salades de saison à l'huile de noix du Domaine des Prés d'Areuse

Plat

Cassolette de lapin

(ou pintade selon arrivage)

sur un lit de lentilles du Domaine des Prés d'Areuse

et légumes de saison

Dessert

Tiramisu fraises-rhubarbe en verrine

VINS

Chasselas et Œil de Perdrix de La Grillette

Chardonnay et Mosaïque du Château d'Auvernier