

# **PROGRAMME 2024/2025 DES COURS DE CUISINE** **A BOURBACH-LE-BAS (Salle du Lierenbuckel)**

**Tarif : 50 €**

**Les cours sont animés par deux cuisiniers formateurs professionnels.  
A l'issue du cours, les plats sont dégustés sur place autour d'une table conviviale.**

**Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter le 06 66 18 86 49  
Inscription par mail [coursdecuisine.bourbachlebas@gmail.com](mailto:coursdecuisine.bourbachlebas@gmail.com)**

**Jeudi 26 septembre 2024 – 18h**

Filet de bœuf Stroganoff  
Pommes Dauphines façon Etchebest  
Mousseline de carottes et brocolis



**Jeudi 31 octobre 2024 – 18h**

Poulet tandoori (à l'indienne)  
Chutney de mangue  
Beignet d'ananas  
Galette façon naan  
Dahl de lentilles corail et épinards au lait de coco



**Jeudi 28 novembre 2024 – 18h**

**Spécial recettes emblématiques des grands chefs**

Filet de saumon sauce à l'oseille façon « Troisgros »  
Purée de pommes de terre à la manière de « Robuchon »  
Douceur de potimarron « à la Bocuse »  
Petits légumes élégants en souvenir de Michel Guérard



**Jeudi 19 décembre 2024 – 18h**

**Spécial Noël**

Cuisse de pintade farcie et son escalope de foie gras poêlée  
Raviole aux cèpes et châtaignes  
Déclinaison de carottes aux épices de Noël  
Emulsion forestière



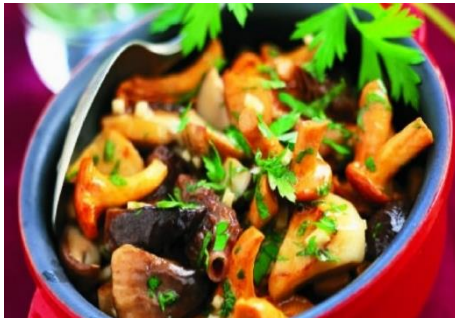
## Jeudi 30 janvier 2025 – 18h

Duo de Saint Jaques et filet de sole  
Sauce Normande  
Tagliatelles maison  
Timbale de légumes



## Jeudi 27 février 2025 – 18h

Cuisse de canard confite maison  
Sauce aigre douce  
Légumes poêlés  
Pommes sarladaises



**Jeudi 27 mars 2025 – 18h**

Pluma ibérique  
Sauce au vin de Porto  
Champignons de saison  
Pommes paillasson



**Jeudi 17 avril 2025 - 18h**

Epaule d'agneau confite  
Jus corsé aux saveurs orientales  
Frites de panisse  
Tomates vertes rôties



**MAI 2025 - (date restant à définir)**

### **Spécialités Basques**

Croquettes de jambon de Bayonne, Osso Iraty et chorizo  
Oxoa de veau, riz safrané et piperade  
Gâteau Basque



**Jeudi 26 juin 2025 – 18h**

Tournedos de bœuf flambé au cognac  
Sauce crème au poivre vert et rose  
Mini Arancinis à l'aubergine  
Asperges vertes rôties

