

# Stage de Foie gras au Vin d'Epine

*Tout un programme pour faire vibrer vos papilles et épater vos amis !*

*En petit groupe de 4 à 6 personnes, dans une grande auberge, Stéphane, votre chef cuisinier, aura le plaisir de vous faire découvrir l'art et la manière de préparer le foie gras mi-cuit au Vin d'Epine (500/600 gr.).*



**Durée : 2 heures**

**Nombre de participants : min. 1 max. 4/5 pers.**

**Validité : du 03/01 au 31/12/09 (le samedi matin)**

**Animaux : acceptés**

10h00 : Début du stage

**Au programme, vous apprendrez à** dénervé un foie gras, le parfumer, et les différentes techniques de cuisson (terrines, torchon, sauter)



12h00: Fin de stage

- Votre chef vous **confiera ses recettes**. Vous découvrirez le foie gras sous toutes ses formes, poêlé, cuit, mi-cuit...

- **Dégustation** de foie gras mi-cuit à l'Epine.

- A la fin de votre stage, vous **emporterez chez vous le foie gras** que vous aurez minutieusement préparé, présenté dans une jolie terrine en porcelaine (supplément terrine en porcelaine + 15 €) prêt à consommer entre amis.

## **En option :**

N'hésitez pas à nous contacter pour compléter ce séjour. Nous vous proposons :

- La nuit en chambre d'hôtes
- Les repas
- Des activités (ex. une veillée aux noix au pied de la cheminée...)
- ...

**Tarif : 65 € par adulte par stage.\***

Ce prix comprend :

- 2 heures d'enseignement,
- le lobe de foie gras 500-600 gr. par pers.,
- la mise à disposition de l'outillage (tablier fourni),
- la dégustation,
- le diplôme offert,
- la remise du plat réalisé par chaque stagiaire.

Ce prix ne comprend pas :

- le transport,
- l'hébergement en chambre d'hôtes sur place,
- la terrine de porcelaine (+ 15 €),
- les repas et les boissons sur place,
- les dépenses personnelles et l'assurance annulation.

*\* Le tarif est donné à titre indicatif, sous réserve de disponibilités à la réservation. Tarifs 2009*

## Information et réservation

Office de Tourisme du Marais poitevin Deux-Sèvres  
31 rue Gabriel Auchier 79510 COULON  
Tél : 05 49 35 99 29 - Fax : 05 49 35 84 31 E-mail : [resa@marais-poitevin.fr](mailto:resa@marais-poitevin.fr)

