



PROPOSITION

Week-end Confit / Foie gras

Durant ce stage, vous apprendrez, cuisinerez et emporterez toutes vos préparations

Vendredi :

- Accueil à partir de 17 heures au Clos du Vivier à Gradignan ;
- Installation, suivie d'une découverte des lieux ;
- Puis dégustation d'un superbe plateau de fruits... de mer ;
- Enfin, projection du film : « Le bonheur est dans le pré »

Samedi :

- Découverte du canard et sa cuisine : sous les conseils animés et ludiques, Jérôme vous fera partager son savoir et vous montrera les techniques de base de la cuisine du canard gras. Découpe du canard, préparation des grattons, du foie, mise en salaison du confit, stérilisation des foies...
- Au déjeuner, grillades traditionnelles les jours de confection des confits : carcasses, aiguillettes, magrets etc... le tout agrémenté d'une salade gasconne, d'un ragoût de haricots, de fromages fermier et d'une tarte à l'ancienne
- Et pour terminer la journée, visite et soirée libre à Bordeaux.

Dimanche :

- Cuisson des confits et finitions diverses, récapitulatif du stage et carnet de recettes ;
- Au menu du déjeuner, spécialités bordelaises

Tarif : 200 €

- **l'hébergement en chambre double avec petits déjeuners,**
- **le dîner de vendredi, les déjeuners de samedi et dimanche,**
Pour la soirée bordelaise, si les participants le souhaitent, nous pourrions réserver le dîner dans un restaurant d'un quartier typique (non compris dans le tarif)
- **la projection du film,**
- **le transfert gare / Clos du vivier / gare**
- **le transfert Clos du Vivier / Bordeaux / Clos du Vivier**
- **1 canard complet avec foie gras et bocaux et possibilité d'envoi à domicile des bocaux pour ceux utilisant les transports en commun**

Le tarif s'entend avec un canard complet par personne, mais possibilité de canards supplémentaires à réserver et à régler lors de l'inscription : 55 € par canard (bocaux compris)