

ATELIERS *des* SAVEURS

Pré-inscription obligatoire
auprès de François Louzier
au **05 56 48 10 10**

Bulletin d'inscription

Participation aux Ateliers **50€**

| | Nb. de pers. |
|---------------------------|---|
| Jeudi 22 Septembre | <input type="text"/> |
| Jeudi 20 Octobre | <input type="text"/> |
| Jeudi 24 Novembre | <input type="text"/> |
| Total | <input type="text"/> x 50€ = <input type="text"/> |

M. M^{me} ou M^{lle}

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____

Ville _____

Téléphone _____

E-mail _____

Merci de nous adresser ce bulletin d'inscription
accompagné de votre règlement par chèque
(ordre Sogicem) à :

**Cooking Corner - 34 cours de Verdun
33000 Bordeaux**

Le nombre de places étant limité à 20 par atelier, les demandes supplémentaires sont placées sur une liste d'attente et contactées en cas de désistement. Le règlement est exigé à la réservation. En cas d'annulation à moins de 2 semaines, le remboursement sera effectué si la place est relouée. En cas d'annulation de notre part, nous nous engageons à vous rembourser votre participation.



ATELIERS *des* SAVEURS

Programme  Menu



www.lacornue.com

Galerie La Cornue
Cooking Corner - Intérieurs Culinaires
34, cours de Verdun- 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 48 10 10
cooking.corner@orange.fr
www.cookingcorner.fr

**COOKING
CORNER**
intérieurs culinaires



ATELIERS *des* SAVEURS

Entre le jardin public de Bordeaux et la place Tourny, dans le magasin Cooking Corner, la Galerie La Cornue vous permet de découvrir son espace consacré aux cuisinières d'exception en participant à ses Ateliers des Saveurs.

Autour du chef étoilé Christophe Girardot, venez développer vos talents et apprendre de nouveaux tours de main dans une ambiance conviviale et gourmande. Dégustation et bon vin clôtureront la soirée.

Christophe Girardot *La Table de Montesquieu*

À la fois inventive, spontanée et percutante, la cuisine de Christophe Girardot associe rigueur et excellence dans le choix des produits comme dans l'élaboration des mets et souhaite offrir les plus belles surprises gustatives. Cet ancien élève de Michel Guérard (3 Étoiles au Guide Michelin), enchaîne les performances avec des produits exceptionnels de fraîcheur et de qualité, issus pour la plupart des fermes environnantes. Il compte aujourd'hui une Étoile au Guide Michelin et 2 Toques au Gault et Millau.



Jeudi 22 Septembre
De 18h30 à 22h

Traditions
réinventées



Homard bleu sauté à cru au curry vert
Langoustines XXL en robe de pomme de terre, sauce paloise
Sardines océanes farcies aux huit saveurs, pesto genovese
Profiteroles de foie gras grillé, ½ glace de canard
Hamburger aquitain à la pomme pink lady et foie gras
Pot au feu de bœuf race bazadaise version 2011, légumes confits
Pain perdu grand-maman caramélisé frangipane, coulis abricots
Ananas rôti entier à la vanille et vieux rhum, crème glacée beurre noisette

Jeudi 20 Octobre
De 18h30 à 22h

Poissons, crustacés
& saveurs automnales

Oursins de roche à la coque, mouillette iodée
Rouget barbet en dentelle de pain
Tartare de gambas ébouillanté d'un consommé thaï
Langoustines XXL panées tandoori, béarnaise revisitée
Esturgeon mi-fumé rôti, caviar de poireaux
Ravioles de coquille Saint-Jacques au caviar d'aquitaine, citron vert & ciboulette
Pets de nonne au chocolat coulant
Crumble inversé au pamplemousse rose

Jeudi 24 Novembre
De 18h30 à 22h

Cuisine
de fête

Cappuccino de Saint-Jacques à la châtaigne et lait de coco
Foie gras de canard laqué soy sauce, tartare d'huitres à l'huile de mandarine
L'œuf cuisson 64°, dentelles de pain et caviar d'aquitaine
Blinis d'anguille fumée, crème aux aromates
Ris de veau meunière aux épices pain d'épices
Joue et queue de bœuf race bazadaise en salade, ravigote de pommes
Soufflé chaud au caramel de beurre salé
Cubique au chocolat noir grand cru



LA CORNUE INSPIRATION CULINAIRE

1908-2008

INVITATION PRIVÉE

RÉSERVÉ AUX GOURMETS



La Cornue 1908

La Cuisine Française a le plaisir de vous convier
autour d'exceptionnelles cuisinières pour célébrer

Le centenaire La Cornue

Jeudi 18 décembre
à partir de 18h30



Michel Portos, chef du Saint James à Bouliac, deux étoiles Michelin,
vous initiera au plaisir de cuisiner sur le thème :
« poissons et légumes oubliés ».

Dernière née d'un Centenaire culinairement très inspiré, l'AlberTine
vous surprendra par son innovation astucieuse.

Vous découvrirez également la nouvelle collection d'articles culinaires MLC2,
les Indispensables du quotidien

La Cuisine Française[®]

34, cours de Verdun 33000 Bordeaux

Tel : 05 56 48 10 10, Fax : 05 56 44 51 21

bordeaux@lacuisinefrancaise.fr

RÉPONSE SOUHAITÉE AVANT LE 11 DECEMBRE



PLANETE
FLAMBERGE

MENU



LE BANOUE ET DE NEPTUNE

MENU

Beurre de sardines et piment
Foie gras au paprika

Gigot de lotte rôtie aux légumes
Thon au lard à la Flamberge
Rouget et crevettes aux légumes



◊ Depuis 1908 ◊

Afin de vous garantir la plus grande fraîcheur de nos plats, le menu peut être modifié au dernier moment suivant le résultat de la pêche du jour.