



SUGGESTIONS DE RECETTES
RECIPE SUGGESTIONS

2024





LES ATELIERS DE CUISINE
CUISINE HANDS-ON WORKSHOP



Lors de ces ateliers, les participants préparent de bout en bout un plat choisi parmi un ensemble la sélection ci-dessous. Un Chef Le Cordon Bleu accompagne le groupe et partage avec eux son savoir-faire, ses techniques et conseils. Chaque participant emporte ses créations à l'issue de l'atelier. Chaque personne reçoit un Certificat de Participation personnalisé.

During a workshop, participants use their talents to prepare a dish, selected from the list below. A Le Cordon Bleu Chef guides the attendees throughout the session, while sharing his culinary expertise. At the end of the workshop, participants take home what they have made. Each participant is awarded a personalized Le Cordon Bleu Certificate of Participation.

Automne-Hiver

Autumn-Winter

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

**Coquilles saint-jacques au beurre de yuzu et gingembre, riz
basmati pilaf à la citronelle**

Scallops with yuzu and ginger butter, basmati rice pilaf with lemon grass

SECONDE SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

**Filet de bœuf rôti au genièvre, jus court, champignons des bois, purée de
cerfeuil tubéreux**

Beef fillet roasted with juniper berries, "short" jus, wild mushrooms, chervil root purée

Printemps-Été

Spring-Summer

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

Poulet fermier de la Clos du Roy en fricassée à la verveine fraîche, citron confit, fèves, pommes fondantes au fenouil, jus perlé

“Clos du Roy” free range chicken fricassee with lemon verbena and preserved lemon, young broad beans, fondant potatoes with fennel, pearled jus

SECONDE SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

Carré d’agneau de nos terroirs rôti en persillade, jus perlé, marmelade de courgettes étuvées au curry, amandes fraîches et menthe

Roasted rack of lamb with a parsley crust, pearled jus, courgette marmalade cooked with curry, fresh almonds and mint



DEMONSTRATION DE CUISINE *CUISINE DEMONSTRATION*



Le temps d'une démonstration, les Chefs Le Cordon Bleu révèlent tous les secrets de recettes choisies parmi la sélection ci-dessous. Suivant en direct la préparation des mets, le Chef explique les gestes et techniques utilisés pas à pas. La démonstration comprend également la dégustation des mets préparés. Chaque personne reçoit un Certificat de Participation personnalisé.

Le Cordon Bleu Chefs reveal their secrets during a demonstration of pre-selected dish among the list below. During this live cooking session, the Chef explains the techniques used throughout the preparation. It is followed by a tasting. Each participant is awarded a personalized Le Cordon Bleu Certificate of Participation.

Automne-Hiver

Autumn-Winter

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

L'œuf parfait, topinambour confit au magret de canard, sarrasin grillé, fleurette au parmesan reggiano

The perfect egg, Jerusalem artichokes confit with duck magret, toasted buckwheat, Parmesan Reggiano cream

Coquilles saint-jacques au beurre de yuzu et gingembre, riz basmati pilaf à la citronnelle

Scallops with yuzu and ginger butter, basmati rice pilaf with lemon grass

SECONDE SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

Noix de saint-jacques nacrées au bouillon de poule, foie gras, gingembre, pomme verte et mangue

Pearled scallops in chicken broth, foie gras, ginger, Granny Smith apple and mango

**Filet de bœuf rôti au genièvre, jus court, champignons des bois,
Purée de cerfeuil tubéreux**

Beef fillet roasted with juniper berries, "short" jus, wild mushrooms, chervil root purée

Printemps-Été

Spring-Summer

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

Asperges vertes « cuisson minute », gnocchis de pommes de terre, tomates confites, fritto d'olives noires

Green asparagus, potato gnocchi, oven-dried tomatoes, fried black olives

Poulet fermier de la Clos du Roy en fricassée à la verveine fraîche, citron confit, fèves, pommes fondantes au fenouil, jus perlé

“Clos du Roy” free range chicken fricassee with lemon verbena and preserved lemon, young broad beans, fondant potatoes with fennel, pearled jus

SECONDE SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

Tomates ananas du jardin, burrata au pesto de grenade et framboise, poulpe fumé

Garden pineapple tomato, burrata with pomegranate & raspberry pesto, smoked octopus

Carré d'agneau de nos terroirs rôti en persillade, jus perlé, marmelade de courgettes étuvées au curry, amandes fraîches et menthe

Roasted rack of lamb with a parsley crust, pearled jus, courgette marmalade cooked with curry, fresh almonds and mint



À BIENTÔT !
See you soon !

