

## PROGRAMME SEPTEMBRE – DECEMBRE 2018

Pour chaque cours de cuisine, découverte et dégustation d'un vin en accord avec les mets. Vin proposé ensuite à prix récoltant

Intitulé	Date	Horaire	Prix/pers.
Filet de canard de chez Couthuis cuit en croûte de sel de Noirmoutier Fraîcheur gratinée aux fraises et citron vert	Jeudi 27 Septembre	17h00-19h00 <b>COMPLET</b>	50 €
Koulibiac de saumon Quintessence Caramel Gianduja	Jeudi 25 Octobre	17h00-19h00 <b>COMPLET</b>	50 €
Soupière de Saint-Jacques, bouillon parfumé à l'ail noir Délicatesse aux chocolats et fruits exotiques	Jeudi 29 Novembre	17h00-19h00 <b>COMPLET</b>	50 €
Cappuccino de champignons, gnocchi à la ricotta et canard confit Le Homard en deux services	Jeudi 20 Décembre	17h00-19h00	70 €
Cromesquis au crabe et aux herbes, minute de saumon grillé Tarte fine aux pommes caramélisées	Jeudi 24 Janvier	17h00-19h00	50 €
Burger de Saint-Jacques et légumes d'hiver Impératrice exotique	Jeudi 28 Février	17h00-19h00	50 €

**En dessous de 4 personnes, les cours ne pourront pas avoir lieu**

**Réservez votre cours de cuisine ou offrez-le en bon cadeau au 02 51 68 00 66 ou sur notre site Internet**

**[www.apart-restaurant-challans.fr](http://www.apart-restaurant-challans.fr) Programme en fonction des produits de saison**