CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

NOS COURS DE CUISINE POUR L'ANNÉE 2025

Avec Catherine, nous préparons cette nouvelle cession. Nous, nous sommes rendus compte au fil du temps, que la maîtrise des cuissons, la fabrication des pâtes sont pour vous un souci majeur.

Nous allons donc avec bonheur et passion y remédier, en toute modestie. Nous reprenons, la côte de bœuf car nous n'avons pas pu répondre à toutes les demandes l'an dernier.

Nous, **vous conseillons de réserver assez tôt**. Nous avons un calendrier un peu serré.

Pour l'ensemble de la soirée, il vous en coûtera, **tout compris frs 120.- par personne**.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année en famille. Que la belle cuisine dans joie en soit la pierre angulaire !

Catherine et Gérard.
Artisans cuisiniers
Passion et convivialité

1er MENU

Janvier 29,30
Mars 5,6 (complet)
Avril 2,3,9,10 (complet)

Entrée surprise.

•

La côte de bœuf rôtie, baies de Vanuatu, fleur de sel. Moelleux « pommes de terre, échalotes confites, ciboulette » en roulade. La moutarde en grains, en petite mousse.

•

Le millefeuille, chocolat grand cru de Tanzanie. Vanille de Madagascar, en gourmandise. Compotée de mûres, sucre de canne.

2ème MENU

Février 5,6
Mars 12,13

La tarte fine « tomette de Rougemont, poire au miel de fleurs, jambon cru, absinthe « Val de Travers ». Porto en réduction. Le balsamique de Modène, sucs de basilic.

•

La truite saumonée des eaux de la Vallée, rôtie en basse température. Potiron muscat « crème de lait, persil, pistils de safran ». La semoule de couscous, pastis de Souboz.

•

Dessert surprise

3ème MENU

Février 19,20
Mars 19,20

Entrée surprise.

•

Le magret de canard, « sucreline, gingembre citron », poivre noir du Penja. Biscotte grillée, jus corsé. Les « croquelas », pleurotes, noix, céleri branche. Les copeaux de foie gras.

•

La tarte de boscop, selon la recette des demoiselles Tatin, caramel blond au beurre demi-sel. Le nougat glacé à découvrir.

4ème MENU

Février 26,27
Mars 26,27

Le jeune bar grillé sur peau, noix de muscade. Petite salade de poireau servie tiède, parfums d'estragon. Les craquelins d'épeautre. Le véritable beurre blanc des bords de Loire.

•

Le grenadin de veau, du Pays d'Ajoie, caramélisé dans les baies du poivre cubebe, damassine du Château. Puis, cuit en brioche, pistou d'amandes douces. Les carottes feuilles « sucré, salé ».

•

Dessert surprise

CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Réservez dès maintenant
votre cours de cuisine

032 462 10 80