

Menu de la St Valentin

Apéritif, Dîner aux chandelles, boissons comprises

Le Faudé vous réserve un super séjour !

Forfait 1 nuit, comprenant:

- † Logement en chambre double tout confort
- † Apéritif
- † Dîner aux chandelles, boissons et ½ bouteille de vins dans la chambre tout compris
- † Petit déjeuner Buffet
- † Accès au centre de mise en forme de l'établissement (piscine couverte, sauna, hammam, espace forme, jacuzzi)

Au prix de 125 € par personne

Forfait 2 nuits, comprenant:

- † Logement en chambre double tout confort
- † Dîner du Terroir avec ses Grands crus
- † Apéritif
- † Dîner aux chandelles, boissons et ½ bouteille de vins dans la chambre tout compris
- † Le Petit déjeuner Buffet
- † Accès au centre de mise en forme de l'établissement (piscine couverte, sauna, hammam, espace forme, jacuzzi)

Au prix de 216 € par personne

Offre valable tout le mois de février

Programme de démonstration culinaire et dégustation de vins

2009



**HOTEL RESTAURANT
DU
FAUDE**

ê ê ê

Famille Baldinger
28, rue du Général Dufieux
68650 LAPOUTROIE
(03 89 47 50 35
Ê 03 89 47 24 82
ù Info@faude.com
www.fau.de.com

Démonstration culinaire et dégustation de vins

Samedi 10 Janvier 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Suprême de pintade au crémant d'Alsace*
- *Burger Sucré ,Milkshake cola, pipette à boire*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 17 janvier 2009

10H -12H-Cours de cuisine et d'œnologie
- *Foie Gras Poêlé , purée de dattes corsées*
- *Filet de daurade royale à l'étuvée*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 24 janvier 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Médailon de chevreuil sur lit de châtaignes*
- *Smoothie lacté aux fruits, glace citron wasabi*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 31 janvier 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Trio de cannelloni aux cuisses de grenouilles fraîches*
- *Filet de Bœuf en brioche, foie poêlé*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 7 février 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Côtes d'agneau en tapenade d'olives noires et leurs jus*
- *Brochette de macaron aux fruits exotiques*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 21 février 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Caille grillée , sauce biscayenne, tapas de riz paëlla*
- *St Jacques à la plancha en duo de choux fleurs cuits et crus*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 28 février 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Pot au feu de la mer au poivre séchouan*
- *La clémentine sous trois textures*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 4 Avril 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Les plats proposés seront issus de la prochaine carte*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Samedi 25 Avril 2009

10H -12H - Cours de cuisine et d'œnologie
- *Les plats proposés seront issus de la prochaine carte*
Apéritif à la cave du restaurant
12H -15H –Déjeuner – Accord Vins et Mets

Cours de cuisine et dégustation de vins suivis du déjeuner, boissons comprises : 50 euros par personne
1 Nuit en séjour Terroir 69 à 126 euros par personne *
(logement en chambre double, dîner, petit déjeuner buffet)
1 Nuit en séjour Gourmet 87 à 144 euros par personne *
(logement en chambre double, dîner, petit déjeuner buffet)

« Conditions valables dans le cadre d'une participation aux cours de cuisine 2009

Le nombre de participants est limité