

Arts&Savoirs

Vous propose
Un atelier culinaire (comme à la maison)
Le Jeudi 2 Avril 2026 - 12 places

Brigitte Dumant,
Vous accueille dans la bonne
humeur autour d'une cuisine
conviviale lors d'un atelier
culinaire



PROGRAMME DE LA JOURNEE

Au cœur du Pays d'Auge au milieu des pâturages et des vaches, entre Deauville & Pont l'Evêque, venez découvrir lors d'un atelier culinaire l'univers de Brigitte ; elle vous invite à partager sa passion.

L'atelier culinaire que nous vous proposons se décline en une ½ journée (le matin à partir de 9h30) à Saint-Etienne-la-Thillaye. L'atelier se déroulera dans la longère normande de Brigitte. Menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

M E N U

- **CARPACCIO DE COQUILLES ST-JACQUES**
- **CABILLAUD EN CRUMBLE DE CHORIZO ET SA COMPOTÉE D'AUBERGINES**
- **CLAFOUTIS AUX POIRES ET A L'ANIS ETOILÉ**
- **EAU, VIN, CAFÉ**

Un apéritif est prévu kir Normand avec petite dégustation préparée à l'avance.

BON APPETIT !

Coût : adhérents : 63 € - Non adhérents : 70 €

Le lieu où nous reçoit notre hôtesse est superbe sous le soleil matinal



Il est temps de se mettre en cuisine afin de découvrir les différentes étapes de notre repaset pour commencer nous allons démarrer par le dessert, bien sûr ! **LE CLAFOUTIS AUX POIRES ET A L'ANIS ETOILÉ**



2^{ème} étape LE CABILLAUD EN CRUMBLE DE CHORIZO ET SA COMPOTÉE D'AUBERGINES



Avant l'apéro il faut s'attaquer à l'entrée : UN **CARPACCIO DE COQUILLES ST-JACQUES**



Tout est prêt pour une dégustation « gastronomique » ! Mais tout ce travail d'équipe mérite un bel apéritif surprise par notre hôtesse et son époux



Crémant rosé de Loire accompagné d'un velouté de carottes à l'orange ou au miel et d'endive surprise à la bonne crème normande. Un délice !!



Il est temps de savourer nos mets dans une ambiance conviviale

