

# EN DÉCEMBRE

## LES APRÈS MIDI THÉMATIQUES

### LE FOIE GRAS

Venez apprendre à faire votre foie gras et parler avec  
Votre foie gras de canard 600 gr mi-cuit pour vos fêtes.  
70 €

### LE CHAPON FARCIS

FAIRE SON CHAPON ET PARTIR AVEC POUR LES FÊTES RIEN DE PLUS FACILE  
Chapon fermier entièrement désossé et farcis ,  
90 €

### LES COUILLES ST JACQUES ET LES HUÎTRES CHAUDES

cours sur la préparation et la cuisson ,presentation  
60 €

### LE CALENDRIER

**MERCREDI 17 DÉCEMBRE LES ST JACQUES 15H/17 H30**

---

Jeudi 18 décembre le foie gras 15h/17 h30

Samedi 20 décembre le Chapon 15h/17 h30

mardi 23 décembre les St Jacques 15h/17h30

Vendredi 26 décembre le foie gras 15h/17h30

Samedi 27 décembre le chapon 15h/17h30

**INSCRIPTION OUVERTE À L'ACCUEIL**

---

Par mail [bruno.ungaro@orange.fr](mailto:bruno.ungaro@orange.fr)

Par tel : Sophie 06 09 18 06 77