Bi Strot et Traiteur

CHEF CAVANI

Programme des cours de cuisine 2022

De 14h00 à 16h00
Pour 6 personnes minimum au tarif de 60 € TTC par personne

Mercredi 17 Novembre

Les légumes d'hiver, coquillages, crustacés et agrumes

Guacamole, Saint-Jacques, betterave et salade d'herbes folles

Velouté de châtaigne et potiron confit, langoustine

Mercredi 24 Novembre

Le feuilletage

Pithivier, foie de volaille et cèpes

Tarte de rouget et salade de riquette

Mercredi 1er Decembre

Les gnocchis

Gnocchis de pommes de terre et brousse au potiron, perugines et champignons de saison

Gnocchis à la romaine en parmigiana d'aubergines, cabillaud cuit nacré à la grenobloise et oignons fris

Mercredi 12 Janvier

Les marinades cuites et crues

Ceviche de dorade, citron vert, citronnelle et fruit de la passion

Tataki de boeuf, soja, graines de sésame et wok de légumes

7 rue Durand de Sartoux - 06370 Mouans-Sartoux
bistrotettraiteur@outlook.com - www.bistrotettraiteur.com
04 93 75 63 57