CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

COURS DE CUISINE 2027

11, 12, 13 FÉVRIER
15, 16, 17 AVRIL

MENU 1

Entrée surprise

•

L'osso-buco de veau qui mijote dans le cidre, la bière blonde de notre brasseur « Blanche Pierre »,
Delémont en cocotte luttée. Croques-en-bouche à découvrir.
La compotée de céleri branche, pignons de pin.
Les « effeuillées » de poireau, saline de pain d'épices.

•

Le gâteau de crêpes de sarrazin torréfié.
Crème mousseline de fruits au sucre, la Grande Chartreuse. « Choco ivoire, after eight ».
Les bonbons de caramel blond, givrés.

Prix du cours : 120 CHF/ par personne

Catherine Praud-Prongué, Gérard Praud

Artisans cuisiniers, Passion et convivialité

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaudepleujouse.ch
www.chateaudepleujouse.ch