

LA MIRANDE



Dessin : Maxine Christensen

La Table Haute

Ateliers de cuisine depuis 1994
Cooking school since 1994

programme
2020

Septembre / September

Jeudi matin <i>Thursday morning</i>	Séverine Sagnet	Balade gourmande
9h00 – 15h00 <i>9.00 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
3		
<p>◆ Vous partirez en balade avec Séverine Sagnet à travers la ville d'Avignon et dégusterez chez ses commerçants préférés les douceurs et mets qu'elle affectionne. Vous ferez les courses au marché des Halles en fonction de ce que vous aimez pour préparer le déjeuner. De retour à La Mirande vous cuisinerez un menu 3 plats et le dégusterez en accord avec les vins de Rasteau.</p> <p>◆ <i>Gourmet stroll. You will go on a walk with Séverine Sagnet through the city of Avignon and taste the sweets and goodies she likes at her favourite gourmet shops. You will go shopping at Les Halles market, choosing what you wish to prepare for lunch. Back at La Mirande you will cook a 3-course menu and enjoy it with matching wines from Rasteau.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Youcef Djellab	La framboise
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
12		
<p>◆ Rosace et tartare melon, vinaigrette framboise. Filet de veau farci au foie gras et framboises, tomates cornues des Andes rôties. Tuile de framboise et gazpacho au rhum, salpicon de nectarine blanche.</p> <p>◆ <i>Melon rosette and tartare, raspberry vinaigrette. Fillet of veal stuffed with foie gras and raspberries, roasted Andean tomatoes. Raspberry wafer and rum gazpacho, white nectarine salad.</i></p>		

Samedi matin <i>Saturday morning</i>	Pascal Barnouin	Les champignons des bois
9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>		
19		
<p>◆ Cèpes farcis et rôtis, tartine de farce à gratin, jus de cèpes. Poitrine de volaille fermière farcie et laquée aux baies de genièvre, fricassée de champignons d'automne. Fruits rouges d'automne, mirabelles & figues, sirop de feuilles de figuier.</p> <p>◆ <i>Stuffed and roasted porcini mushrooms, gratin stuffing on toast, mushroom broth. Farm-raised chicken breast stuffed and glazed with juniper berries, fricassée of autumn mushrooms. Red autumn berries, mirabelle plums and figs, figleaf syrup.</i></p>		

Septembre / September

Local et bio	Grégory Brousse	Mardi matin <i>Tuesday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
22		
<p>◆ Velouté de courge de Nice, châtaignes et noisettes en vinaigrette, voile de lard. Agneau de Provence, pois chiches et légumes racines, ragout relevé. Poire pochée, chantilly verveine, sauce chocolat.</p> <p>◆ <i>Velouté soup of heirloom squash of Nice, chestnuts and hazelnuts in vinaigrette, lacy bacon covering. Provençal lamb, chickpeas and root vegetables, savoury stew. Poached pear, verbena whipped cream, chocolate sauce.</i></p>		

Les spécialités du Mas Tourteron	Elisabeth Bourgeois	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
		9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
24		
<p>◆ Filets de petits rougets sur une salade de tous les haricots comme un pistou. Côtes de canard grillées, aux raisins de nos vignes, purée de pommes de terre, confit de yuzu. Tarte chocolat au lait, noix de pecan et caramel au beurre salé.</p> <p>◆ <i>Filets of small red mullet on a mixed-bean salad, pistou style. Roasted duck ribs, grapes from our vineyard, mashed potatoes, yuzu confit. Milk chocolate, pecan nut and salted butter caramel pie.</i></p>		

Paris - Brest	Olivier Lemauiot	Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i>
		14h00 – 17h30 <i>2.00 p.m. – 5.30 p.m.</i>
26		
<p>◆ Le PARIS BREST : Une couronne de pâte à choux, une délicieuse crème au praliné noisettes. Nous apprendrons la fabrication de la pâte à choux, la crème du Paris – Brest et réaliserons le praliné à la noisettes « maison ».</p> <p>◆ <i>PARIS BREST: A crown of puff pastry, a delicious hazelnut praline cream. We will learn how to make puff pastry, the praline cream of the Paris - Brest and we will make our very own hazelnut praline.</i></p>		

Les Tarifs

Prices

Le cours de cuisine (du lundi au vendredi)	125 €
Le cours de cuisine (samedi et dimanche)	140 €
Déjeuner invité	86 €
Cours de cuisine « Truffe » / Invité	165 € / 125 €
Immersion en cuisine professionnelle	165 € / 135 €
Cours de cuisine en exclusivité (10 personnes min.)	140 €
Cours de cuisine pour les enfants, dès 7 ans	46 €
Le cours de pâtisserie (du lundi au vendredi)	80 €
Le cours de pâtisserie (samedi et dimanche)	90 €
Atelier chocolat	110 €
4 cours de cuisine par semaine (hors week-end et cours « truffe »)	460 €
Abonnement de 10 cours (hors cours « truffe »)	1100 €
Dîner à <i>La Table Haute</i>	105 €
Tablier professionnel brodé La Mirande	29.50 €

<i>Cooking class (Monday to Friday)</i>	125 €
<i>Cooking class (Saturday and Sunday)</i>	140 €
<i>Guest for lunch</i>	86 €
<i>Truffle cooking class / Guest for the meal</i>	165 € / 125 €
<i>Professional kitchen immersion</i>	165 € / 135 €
<i>Private cooking class (10 participants min.)</i>	140 €
<i>Children's cooking class, from 7 years old</i>	46 €
<i>Pastry class (Monday to Friday)</i>	80 €
<i>Pastry class (Saturday and Sunday)</i>	90 €
<i>Chocolate workshop</i>	110 €
<i>4 cooking classes a week (week-ends and truffle classes excepted)</i>	460 €
<i>Subscription for 10 classes (truffle classes excepted)</i>	1100 €
<i>Dinner at The Table Haute</i>	105 €
<i>Professional apron embroidered La Mirande</i>	29.50 €

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises. Les dates et termes peuvent être modifiés sans préavis. Réservations et annulations :

- Le nombre de participants doit être au minimum de 8 personnes. Si ce nombre n'est pas atteint pour un cours de cuisine, il sera annulé.

- L'Ecole de Cuisine de La Mirande est un lieu qui reçoit une vingtaine de chefs, il se peut qu'ils aient des contraintes de dernière minute. Dans ces cas-là, La Mirande se réserve le droit d'annuler ou de déplacer les cours.

- Le nombre de places disponibles est limité à 12 personnes. Au delà, les demandes sont placées sur une liste d'attente et contactées en cas de désistement.

- Une option devient réservation ferme avec 50% du montant des cours versés à titre d'acompte au moment de la réservation.

- En cas d'annulation de la part du participant, à moins de 3 semaines avant la date du cours, l'acompte sera remboursé (-10%) si la place est relouée. Si ce n'est pas le cas, l'acompte sera conservé. Dans le cas d'une réservation avec un bon cadeau délivré par La Mirande, la réservation est prise, puis confirmée au minimum une semaine avant par la responsable des cours de cuisine. Si le participant ne se présente pas au cours de cuisine, ou annule sa réservation, le bon cadeau sera considéré comme consommé.

Prices include all taxes. Prices and terms are subject to change without notice. Reservation and cancellation policy:

- *The course will be cancelled if we have less than 8 participants. Registration is limited to a maximum of 12 participants. Beyond that number, names will be placed on a waiting list and contacted if a space opens up. A deposit of 50% is required when booking a class to confirm the reservation. In the event of a cancellation by the participant, less than 3 weeks prior to the class, the deposit (-10%) will be refunded if another participant is found to fill the space.*

- *If booking with a gift voucher, the reservation becomes definite 1 week prior to the class and cannot be cancelled or postponed after that date. The course can be cancelled if we have less than 8 participants.*

- *Registration is limited to a maximum of 12 participants. Beyond that number, names will be placed on a waiting list and contacted if a space opens up. A deposit of 50% is required at the reservation to confirm registration. In the event of a cancellation by the participant, less than 3 weeks prior to the class, the deposit (-10%) will be refunded if another participant is found to fill the space. In case you book with a gift voucher, the reservation becomes definite 1 week prior to the class and cannot be anymore cancelled or postponed.*



LA MIRANDE
AVIGNON

4, place de l'Amirande
F-84000 Avignon
Tél. +33 (0)4 90 14 20 20
Fax. +33 (0)4 90 86 26 85
mirande@la-mirande.fr
www.la-mirande.fr

GPS 43°57'00.44"N/4°48'27.43"E