

LA MIRANDE



Dessin : Maxine Christensen

La Table Haute

Ateliers de cuisine depuis 1994
Cooking school since 1994

programme
2020

Novembre/ November

Les champignons des bois	Pascal Barnouin	7	Samedi matin <i>Saturday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ Œuf parfait, butternut confit, cèpes et trompettes, mâche et vinaigrette à l'huile de truffe. Bar de ligne, potimarron braisé, girolles poêlées. Mousse aux pommes rôties & caramélisées, caramel et tuile de pomme.</p> <p>◆ <i>Perfecto eggs, butternut confit, porcini and horn of plenty mushrooms, lamb's lettuce and truffle oil vinaigrette. Line-fished seabass, braised potimarron, pan-fried chanterelles. Roasted & caramelized apple mousse, caramel and apple wafer.</i></p>			
Les champignons	Jean-Jacques Prévôt	9	Lundi matin <i>Monday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>◆ Royale forestière et sa poêlée de chanterelles. Poularde de Bresse aux morilles, frégola aux truffes. Châtaignes, myrtilles et cassis.</p> <p>◆ <i>Forest mushroom flan with pan-fried chanterelles. Bresse pullet with morels, fregola pasta with truffles. Chestnuts, blueberries and blackcurrants.</i></p>			
Meringues	Jeff Mouroux	13	Vendredi après-midi <i>Friday afternoon</i> 14h00 – 17h30 <i>2.00 p.m. – 5.30 p.m.</i>
<p>◆ Réalisation d'une Pavlova avec de la meringue à la française. Réalisation d'une tarte au citron meringuée avec de la meringue à l'italienne. Réalisation de grosses meringues et de décors en meringue avec une de la meringue suisse.</p> <p>◆ <i>Preparation of a Pavlova with French meringue. Making a lemon meringue pie with Italian meringue. Preparation of big meringues and using a Swiss meringue for decoration.</i></p>			



Novembre/ November

Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i> 14h00 – 17h30 <i>2.00 p.m. – 5.30 p.m.</i>	14	Aline Géhant	Cocooning chocolat
<p>◆ Offrez-vous un moment de chocolat à La Mirande. Confectionnez et repartez avec vos mendiants au chocolat noir et au lait, réalisez votre pâte à tartiner aux fruits rouges ainsi que des truffes au chocolat. Sur place, laissez-vous aller et dégustez quelques ganaches avec une coupe de champagne dans les salons de La Mirande.</p> <p>◆ <i>Give yourself a chocolate moment in La Mirande. Make and take away your dark and milk chocolate "mendiants" studded with dried fruits and nuts, chocolate truffles, chocolate-and-red berry spread. After the class, indulge yourself with some ganache chocolates and a glass of champagne in the salons of la Mirande...</i></p> <p>Prix spécial, voir pages 48-49/ <i>Special price applies, see pages 48-49</i></p>			
Mercredi après-midi <i>Wednesday afternoon</i> 14h00 – 16h30 <i>2.00 pm. – 4.30 p.m.</i>	18	Alexandre Malinverno	Cours de pâtisserie enfants
<p>◆ Moelleux au chocolat, cœur praliné maison : viens avec tes parents assister à un cours de pâtisserie et à déguster tes créations à l'heure du goûter.</p> <p>◆ <i>Soft-centered chocolate cake with homemade praline heart: come with your parents to attend a baking class and taste your creations at snack time.</i></p>			
Jeudi matin <i>Thursday morning</i> 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>	19	Guilhem Sevin	C'est Noël avant l'heure
<p>◆ Terrine de foie gras façon treize dessert, élixir de Muscat et fruits du mendiant. Pavé de Bar contisé aux morilles, petits oignons confits à la citronnelle. Strates d'ananas victoria et mousse vanille, billes de caviar de rhum.</p> <p>◆ <i>Foie gras terrine, 13 desserts style, with Muscat elixir, dried fruits and nuts. Thick slice of seabass studded with morel mushrooms, baby onions slow-cooked with lemongrass. Victoria pineapple and vanilla mousse layers, rum caviar pearls.</i></p>			

Novembre/ November

Racines et châtaignes se déchainent	Youcef Djellab	Vendredi matin <i>Friday morning</i>
		20 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>♦ Mikado de légumes racines d'hiver, mousseline de châtaigne, vinaigrette de noisette aux herbes fraîches. Mosaique de carottes cuites longuement dans leurs sucs, filet de canette à l'orange sanguine. Poire comice poché aux épices douces, madeleine au miel de lavande.</p> <p>♦ <i>Mikado of winter root vegetables, chestnut mousseline, hazelnut vinaigrette with fresh herbs. Mosaic of carrots cooked slowly in their juices, fillet of duckling with blood orange. Poached comice pear with sweet spices, madeleine with lavender honey.</i></p>		
Les macarons	Olivier Lemauiot	Samedi après-midi <i>Saturday afternoon</i>
		21 14h00 – 17h00 <i>2.00 p.m. – 5.00 p.m.</i>
<p>♦ Les macarons déclinés pour les apéritifs salés : épatez vos amis pour les fêtes de fin d'année en réalisant des macarons salés : foie gras /compotée de coing aux épices, cervelle de canuts / truite fumée, fondue de poireaux au vin jaune / Saint-Jacques poêlées, potiron / noisettes en praliné salé.</p> <p>♦ <i>Macaroons transformed into savoury appetizers. Amaze your friends at Christmas holiday time by making savoury macarons: foie gras / stewed quince with spices, soft cheese / smoked trout, leek fondue with yellow wine / pan-fried scallops, pumpkin / hazelnuts in salted praline.</i></p>		
Les spécialités du Mas Tourteron	Elisabeth Bourgeois	Jeudi matin <i>Thursday morning</i>
		26 9h30 – 15h00 <i>9.30 a.m. – 3.00 p.m.</i>
<p>♦ Noix de Saint-Jacques en tartare au couteau, perles de grenade. La daube de lapin à l'olive cassée, polenta à la poêle. Mousse pur chocolat Caraïbe et caramel.</p> <p>♦ <i>Scallops tartare with pomegranate pearls. Rabbit stew with cracked green olives, pan-fried polenta. Pure Caribbean chocolate and caramel mousse.</i></p>		



Les Tarifs

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 €

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

<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>Professionnal 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 €

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