

COURS DE CUISINE

La maison d'à côté



CHRISTOPHE HAY

HÔTEL-RESTAURANT
La Maison d'à Côté & Côté Bistro

Venez tester les cours de cuisine avec le chef étoilé
Christophe HAY, dans son restaurant
gastronomique « La Maison d'à Côté »



Envie de faire un cadeau original, de vous vanter
auprès de vos amis ou tout simplement
d'améliorer vos performances ?

Ces cours sont faits pour vous !

Cours spécial « MDC »

Le 2 septembre 2017 et le 5 mai 2018

De 9h45 à 12h00

130 euros

Venez découvrir les coulisses des cuisiniers de la « Maison d'à Côté ».

Accompagné du chef Christophe HAY, vous vous promènerez dans le jardin et récolterez vous-même les légumes du moment.

Ensuite, direction les cuisines, ou le chef et ses cuisiniers vous guideront pour réaliser un amuse-bouche et un plat gastronomique.

À l'issus du cours, vous pourrez déguster vos réalisations.

Cours de cuisine accord mets et vins

16 septembre/14 octobre/4 novembre 2017/10

mars /21 avril 2018

9h15/12h15

195 euros

Un cours idéal pour les amateurs de gastronomie et d'œnologie.

En première partie du cours, vous réaliserez une entrée, un plat et un dessert.

Ensuite, notre chef sommelier vous fera déguster un verre de vin avec chaque mets afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs !

Cours sur les poissons de Loire & les sauces

30 septembre 2017

10h00/12h00

105 euros

Un cours sur une des spécialités du chef Christophe HAY : les poissons de Loire : il vous apprendra comment bien choisir un poisson, puis vous expliquera les différentes techniques de préparations de cuissons avec les sauces à accommoder avec ce produit.

Après la théorie, place à la pratique. Vous réaliserez un plat gastronomique à base de poissons de Loire.

Cours parents/enfant

28 octobre 2017

9h30/12h15

125 euros par binôme

À l'aide du chef Christophe HAY, vous réaliserez un plat et un dessert. Il vous montrera toutes les techniques et astuces pour faire de grands plats !

Un moment unique à partager en famille avec plaisir, rire et surtout gourmandise !



Cours spécial Foie Gras

25 novembre 2017

9h30/12h15

180 euros

Un mois avant les fêtes de fin d'année, venez tester vos connaissances sur le foie gras.

Le chef vous dévoilera ses secrets pour faire des recettes d'exception.

Vos préparations seront à emporter chez vous.



Cours Menu de fête

9 décembre 2017

9h15/12h15

210 euros

Vous réaliserez un menu de fête avec le chef Christophe HAY.

Plus besoin de chercher longtemps, le chef s'occupe de faire votre menu, de vous apprendre les techniques et les recettes, pour être prêt le jour J.

Vous réaliserez un amuse-bouche, une entrée, un plat et un dessert.

Cours spécial pièces cocktails

16 décembre 2017

9h45/12h00

140 euros

Vous concocterez des mignardises de fête !

Avec le chef Christophe HAY, vous pourrez épater vos proches de l'apéritif au dessert, avec des recettes simples et gastronomiques.

Un cours plein d'astuces, de gourmandise et de magie.

Cours spécial enfants

24 février 2018

10h/12h00

95 euros

Armé de ton tablier et de ta toque, tu réaliseras un plat et quelques douceurs.

Tu pourras déguster tes créations sur place et repartir avec un carnet de recettes pour les refaire chez toi !



Cours sur les légumes anciens

24 mars 2018

9h30/12h00

135 euros

Recettes époustouflantes avec des légumes anciens : tubercules, légumes racines, poire de terre, capucine tubéreuse, oca du Pérou.

Que de légumes anciens aux saveurs étonnantes !

Vous ramasserez et apprendrez à cuisiner ces légumes avec le chef.

Curieux et amateurs de nouveaux produits, ce cours est fait pour vous !

Dégustation des mets sur place.

Les fleurs comestibles et les herbes sauvages

7 avril 2018

9h30/12h15

130 euros

Dans le jardin de la Maison d'à Côté, vous cueillerez herbes et fleurs sauvages. Vous découvrirez le patrimoine culinaire de la Loire et les saveurs étonnantes que la nature nous offre.

Vous réaliserez une entrée et un plat à déguster sur place.



Pour vous inscrire

Chaque cours de cuisine à un thème prédéfini et est fixé à une date précise non modifiable

Pour réserver votre cours, merci de nous contacter au

Par téléphone : 02 54 20 62 30

Par mail : contact@lamaisondacote.fr

Merci de vous présenter 10 minutes avant le début du cours

La Maison d'à Côté vous fournit les tabliers.

La maison d'à côté



CÔTÉ BISTRO
La maison d'à côté

La Maison d'à Côté & Côté Bistro
Par Christophe et Emmanuelle HAY
17-25 rue de Chambord- 41350 Montlivault
(entre Blois et Chambord)
02 54 20 62 30 // 02 54 33 53 06
contact@lamaisondacote.fr