

Atelier canard gras

Dans un environnement paisible et verdoyant, nous vous proposons un atelier au cours duquel vous apprendrez les petits secrets de la cuisine du canard.

Lors de ce séjour, nous vous guiderons dans la préparation des canards : découpe, salage, confection des pâtés périgourdins, des cous farcis, des confits. A l'issue vous repartirez avec les produits cuisinés et conditionnés (fourniture comprise du canard gras, des bocaux, des accessoires et ingrédients).

Plusieurs formules possibles :

	1 personne	2 Personnes
Atelier Canard gras (toutes fournitures comprises hors foie gras)	210 €	210 €
Atelier canard gras + 2 Repas (hors boissons)	270 €	330 €
Atelier Canard gras + Hébergement 2 nuits (petit déjeuner compris)	351 €	351 €
Atelier Canard gras + Hébergement 2 nuits (petit déjeuner compris) + 2 Repas (hors boissons)	411 €	471 €

Déroulement de l'atelier :

Jour 1 arrivée vers 15 heures :

Ouverture des canards, découpe, salage et préparation des cous farcis

Option foie gras : Travail du foie et réalisation de la terrine

Jour 2 :

Matin : cuisson des confits et des cous farcis

Après-midi : Mise en bocaux des confits, fabrication des pâtés et stérilisation

Jour 3 :

Départ avec vos conserves

Option avec foie gras entier (env. 600 gr), dénervation, assaisonnement et secrets de cuisson (au choix) : en terrine (cuit ou mi-cuit), en conserve, cru (conditionné sous vide) supplément de 65 €.