

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 ces deux jours en votre compagnie, nous vous guiderons dans la préparation des canards : découpe, salage, confection des rillettes, 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)	230 €	230 €
Atelier Canard gras + Hébergement (2 nuitées petit déjeuner compris)	390 €	390 €
Atelier Canard gras + Hébergement + Table d'hôte	440 €	490 €

Déroulement de l'atelier :

Jour 1 arrivée vers 15 heures :

Ouverture des canards, découpe, et mise au salage

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

Jour 2

Matin : Préparation des confits et des cous farcis

Après-midi : Préparation des rillettes et stérilisation des bocaux

Jour 3

Départ avec vos produits conditionnés

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 70 €.