

Détail de l'Atelier « Canard Gras » (option travail du foie gras en supplément)

Passez 2 nuits dans notre maison d'hôtes (chambre Les Glycines ou Les Roses), et apprenez lors de votre séjour tout les secrets de la préparation d'un canard gras, en partant du canard entier, jusqu'au conserves stérilisées.

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 de l'atelier, vous repartirez avec les produits cuisinés et conditionnés (fourniture comprise du canard gras, des bocaux, des accessoires et ingrédients)

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

Tarif :

Atelier Canard Gras + nuits en chambre d'hôtes (petit déjeuner inclus) : **510€ (1 ou 2 personnes)**

Sur demande, Atelier seul, **320€ (1 ou 2 personnes)**

Option avec foie gras entier (env. 600 gr) issu du canard travaillé, dénervation, assaisonnement et secrets de cuisson (au choix) : en terrine (cuit ou mi-cuit), en conserve, cru (conditionné sous vide) : **45€**

