



E.mail : [aiguemarine@aiguemarine.fr](mailto:aiguemarine@aiguemarine.fr)  
Site : [www.aiguemarine-hotel.com](http://www.aiguemarine-hotel.com)



## PROGRAMME COURS DE CUISINE 2010

Sur une demi-journée, début du cours à 8h45 autour d'un café d'accueil déjeuner en commun entre 12h15 et 12h30, fin du cours autour de 14 h.

Tablier, torchon, bloc notes et stylo fournis à votre arrivée. Remise de votre livret de recette à votre départ.

Ouvert à tous, hommes et femmes de tous niveaux, la réservation des cours se fait directement auprès du « Restaurant AIGUEMARINE » :

Sur réservation : ☎ **02.96.92.97.00.**  
[aiguemarine@aiguemarine.fr](mailto:aiguemarine@aiguemarine.fr)

### Jeudi 4 mars :

Poisson, coquillages et crustacés :

**St Jacques de la baie de St Briec, langoustines, araignée de mer, poisson noble, recette originale autour de la marée.**

### Jeudi 11 mars :

#### Samedi 13 mars :

« Menu de Pâques »

Foie gras, agneau pascal, chocolat

Les recettes pour réussir au mieux les premières fêtes de l'année

### Jeudi 18 mars :

#### Samedi 20 mars :

La rencontre des légumes oubliés (cerfeuil tubéreux, panais, vitelotte...) et de la marée

Venez découvrir de « nouveaux anciens légumes » et des accords étonnants !

### Jeudi 25 mars :

Menu autour des produits du marché, entrée, plat, desserts en fonction des produits du moment

### Jeudi 22 avril :

#### Samedi 24 avril :

« L'été arrive »

Plats confectionnés autour des produits printaniers et estivaux, recettes ensoleillées pour suspendre vos convives cet été.

### Prix T.T.C. par personne :

59 € le cours comprenant le déjeuner boissons comprises

69 € le cours « menu de Pâques » comprenant le déjeuner boissons comprises

PORT de PLAISANCE 22220 TREGUIER ☎ : 02 96 92 97 00 fax : 02.96.92.44.48  
SNC J et C CHAUMET au capital de 152 449.02 € APE : 5510Z N° Siret : FR 0837797100700028 RCS GUINGAMP  
RIB : BB TREGUIER 40168 00024 24241001502 17 N° TVA intracommunautaire : FR 08377971007