

Les cours de cuisine Les cours
cuisine Les cours de cuisine Le
Les cours de cuisine Les cours
cours de cuisine Les cours de c
cuisine Les cours de cuisine Les
Les cours de cuisine Les cours



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

cours de cuisine Les cours de
le cuisine Les cours de cuisine
isine Les cours de cuisine Les
cours de cuisine Les cours de
de cuisine Les cours de cuisine
Les cours de cuisine Les cours



Les cours de cuisine des Sources de Caudalie

Retrouvez l'équipe de Nicolas Masse, le Chef du restaurant La Grand'Vigne qui a obtenu sa deuxième étoile Michelin en 2015. Ils vous accueillent dans notre cuisine école pour reproduire les meilleures recettes de notre restaurant, sélectionnées par saison et par thème.

Le programme

Bien plus qu'un simple cours de cuisine, nous vous proposons une véritable immersion dans le monde de la haute gastronomie. Venez reproduire les meilleures recettes de notre restaurant doublement étoilé.

Cours de cuisine de la Grand'Vigne – 190€

10h	Accueil et présentation du cours
10h30-13h	Cours de cuisine
13h	Rencontre avec le Chef et visite des cuisines
13h20	Déjeuner à La Grand'Vigne

Thèmes

- 12 juin - Spécial Grand'Vigne
- 19 juin - Cuisine du Terroir
- 26 juin – Tapas
- 03 juillet – Eté
- 17 juillet – Tapas
- 31 juillet – Spécial Grand'Vigne
- 07 août – Détox
- 21 août – Légumes
- 28 août – Eté
- 11 septembre - Detox
- 25 septembre - Spécial Grand'Vigne
- 23 octobre - Spécial Grand'Vigne
- 20 novembre - Cuisine du Terroir
- 27 novembre - Automne et champignons
- 11 décembre - Spécial Truffe
- 18 décembre - Menu de Fêtes

[RESERVEZ](#)





Les Sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac



T. + 33 (0)5 57 83 83 83
sources@sources-caudalie.com
www.sources-caudalie.com