

Daily des Saveurs

PLANNING COURS DE CUISINE 2026 (sous réserve de modification)

07 février : Le rendez vous des amoureux (plat + dessert) COMPLET

07 mars : Spécial cocktail dînatoire (ensemble de mignardises) COMPLET

18 avril : Le printemps est au rendez vous (entrée + plat poisson) COMPLET

6 juin : Cuisine d'été COMPLET

05 septembre : Thème champignons (transformation, sucré, salé) RESTE 1 PLACE

24 octobre : Thème foie gras, (préparation, cuisson, différentes manières de la déguster et condiments)
COMPLET

21 novembre: Repas de fête revisité (entrée+plat) COMPLET

DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

Le cours dure entre 2 et 3 heures

Les apprentis cuisiniers repartent avec leurs créations pour 4 personnes et les recettes pour les reproduire à la maison

Formule traditionnelle : Entrée, plat ou plat et dessert

Formule cocktail dînatoire : Ensemble de mignardises salées et sucrées

Tarif : 75 euros le cours

38 rue Charles de Gaulle 88200 Remiremont - 03.54.80.94.55