

---

## La Cabro d'Or

Les cours ont lieu le dimanche matin de 9 heures à midi suivi du déjeuner  
Groupe de 10 personnes maximum (4 participants minimum)

Tarifs : 145 € par personne repas inclus  
Repas accompagnant 85 € par personne

---

## Oustau de Baumanière

Les cours ont lieu le samedi matin de 9 heures à midi suivi du déjeuner  
Groupe de 12 personnes maximum (5 participants minimum)

Tarifs : 170 € par personne repas inclus  
Repas accompagnant 110 € par personne

---

### Équipement indispensable

Un tablier, un essuie-mains, un carnet de note et un crayon pour les cours à l'Oustau de Baumanière.

Dans tous les cas, des chaussures confortables fermées (semelles antidérapantes).

### Réservation

Pour **PARTICIPER** au cours de cuisine mentionné ci-dessus, il convient de s'inscrire :

#### Par Internet :

Pour l'Oustau de Baumanière [www.oustaudebaumaniere.com](http://www.oustaudebaumaniere.com)

Cliquez sur Découvrir/Restaurant/Cours de Cuisine

Pour la Cabro d'Or: [www.lacabrodor.com](http://www.lacabrodor.com)

Cliquez sur Découvrir/Restaurant/Cours de Cuisine

**Par Téléphone :** Mme Murrell au 09 52 66 24 17

ou 06 23 43 31 87

Le Secrétariat de M. Charial au 04 90 54 56 52

**Par Fax :** au 04 90 54 45 29

**Par Email :** [secretariat@oustaudebaumaniere.com](mailto:secretariat@oustaudebaumaniere.com)

### Conditions

Annulation : si le nombre minimum de participant n'est pas atteint pour les cours de cuisine, le cours sera annulé 2 jours avant la date prévue. Nous vous préviendrons alors par email ou par téléphone.

Réservation : pour garantir la réservation d'un cours de cuisine, nous vous demandons un acompte de 50 % du montant total du cours à la réception du bulletin d'inscription.

Mode de règlement: chèque à l'ordre de l'Oustau de Baumanière ou carte de crédit.

---

L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE - LA CABRO D'OR

LES COURS DE CUISINE AUTOMNE 2010



Septembre 2010

Chers amis,

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les programmes des Cours de Cuisine de l'Automne 2010.

Les Cours de Cuisine ont lieu cet automne à la Cabro d'Or sous la houlette de notre Chef Michel Hulin. L'Oustau de Baumanière étant fermé du 2 Novembre au 18 Décembre, je donnerai un cours le 23 Octobre.

Comme à l'accoutumée, les cours sont suivis d'un déjeuner dans la salle de restaurant. Vous pouvez, si vous le souhaitez, être accompagné par la personne de votre choix au cours du déjeuner.

Dans l'attente du plaisir que nous aurons à vous recevoir,

Jean-André Charial



## Le programme des Cours de Cuisine



### Dimanche 3 Octobre

Carpaccio de cèpes marinés à l'huile de noix et fleur de sel, tartare de céleris et pommes, Saint-Jacques caramélisées à la plancha

Dos de cabillaud rôti au beurre moussoux, spaghetti de jeunes courgettes au citron confit, écume de pommes de terre à l'huile d'olive de la Vallée des Baux

Fraîcheur aux fruits rouges et chocolat Grand Cru, moussoux à la verveine citronnée de notre jardin

### Dimanche 17 Octobre

L'œuf de poule poché au lard noir de Bigorre, émulsion de champignons des bois et vieux parmesan

Noix de Saint-Jacques simplement rôties à la plancha, endives caramélisées au miel de Provence et amandes croquantes, jus aux agrumes réduit

Surprise de poire pochée aux épices douces, moussoux à la confiture de lait et vanille

### Dimanche 7 Novembre

Noix de Saint-Jacques caramélisées à la plancha, velouté de potimarron parfumé à l'huile de noisette

Le carré d'agneau rôti à la broche, bayaldi d'aubergines aux pignons et vieux parmesan agrémenté de condiments, socca provençale au jus réduit

Tarte fine au chocolat fondant et banane rôtie, crème glacée au rhum, émulsion « Pina Colada »

### Dimanche 21 Novembre

Les gambas en fine raviole à l'étuvée de courgettes et poireaux à l'estragon, émulsion du crustacé à l'huile de noix et giroilles

Dos de loup rôti sur sa peau croustillante, poêlée d'artichauts et légumes

## Le programme des Cours de Cuisine

croquants au citron confit, roquette juste saisie au jus réduit

Mousseux au chocolat Grand Cru et fleur de sel de Camargue, craquant au gruë de cacao, crème glacée au caramel

### Dimanche 19 Décembre

Escalope de foie gras de canard rôtie, fruits d'hiver pochés au vin d'agrumes vanillé

Volaille de Bresse pochée aux truffes noires, étuvée aux deux céleris, jus moussoux façon « Albufera », racine croustillante

Comme un sapin de Noël, crémeux ivoire au cœur coulant pomme - cannelle, sorbet cacao Grand Cru



### Samedi 23 Octobre

Foie gras de canard en terrine

Homard bleu à la verveine citronnelle

Feuilleté de ris de veau

Soufflé au chocolat

*...OFFRE SPECIALE...*

**Vous souhaiteriez séjourner à l'hôtel la veille de votre cours de cuisine?**

Pour les participants aux cours de cuisine, nous avons le plaisir de vous proposer une offre spéciale les week-ends\* des cours de cuisine: 15% de réduction la nuit du samedi et 30% de réduction la nuit du vendredi ou la nuit du dimanche.

\* Oustau de Baumanière fermé à partir du 2 Novembre, La Cabro d'Or fermée le dimanche soir à compter du 17 Octobre.

*...COFFRET CADEAUX...*

Découvrez nos coffrets cadeaux et faites plaisir à un proche  
<http://oustau.de.baumaniere.secretbox.fr> ou  
<http://lacabrodor.secretbox.fr>