



CALENDRIER DES ACTIVITÉS 2011-12

D'autres activités seront ajoutées au fil du temps, le document sera régulièrement mis à jour...

Plus d'information vous est disponible à la fin du document.

DATES	ACTIVITÉ	NOTES	SPÉCIFICATION	PRIX
En Octobre				
13 17h00-20h00	Atelier Les gibiers à plumes	<ul style="list-style-type: none"> • Le pigeon • La caille • Le canard 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisinez une recette avec chacun des gibiers à plumes. • Voyez la différence entre les gibiers à chair blanche et à chair rouge. • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes! • Dégustez des bouchées reliées au thème et accompagnées d'un verre de vin 	<ul style="list-style-type: none"> • 125.00\$/ personne plus taxes
En Novembre				
2 16h00-21h00	Cuisine ouverte Venez visiter nos installations	<ul style="list-style-type: none"> • Atelier culinaire éclair • Visite et découverte de la boutique • Familiarisation avec notre nouveau site web • Découverte de cadeaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Nous vous invitons à circuler et à découvrir notre nouvel environnement. • Venez passer un moment avec nous entre 16h00-21h00, histoire de partager nos passions pour la bonne chair! 	Gratuit sur réservation en nombre limité. Premier arrivé, premier réservé

		corporatifs		
10 17h00-20h00	Atelier Les huîtres	<ul style="list-style-type: none"> • nature • en tartare • en Bavarois • en potage • en sauce 	<ul style="list-style-type: none"> • Apprenez et goûtez la différence de goût, de texture des huîtres • Cuisinez-les à « cru et à chaud. » • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes! • Dégustez un verre de vin en accord avec les huîtres 	<ul style="list-style-type: none"> • 105.00\$/personne plus taxes
24 17h00-20h00	Atelier Les verrines de Noël	<ul style="list-style-type: none"> • Le foie gras poêle infaillible • Les crevettes « tiger » croustillantes et tendres • Le confit de canard façon brandade, crumble de pain aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> • Comment faire une terrine de foie gras tout simple! • Des grosses crevettes pour impressionner vos invités • Un hors-d'œuvre au canard confit en un clin d'œil • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes! • Dégustez un verre de vin 	<ul style="list-style-type: none"> • 130.00\$/personne plus taxes
En Décembre				
Semaine du 5, 12, 16, 26 et 2 janvier 2012	Place au temps des fêtes	<ul style="list-style-type: none"> • Atelier sur mesure • Chef à domicile • Salle à manger • Cocktail dinatoire • Cadeau à offrir • Repas à la maison pour vos réceptions 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous désirez faire une activité sociale autour de la nourriture, c'est possible en réservant un de nos multiples services 	<ul style="list-style-type: none"> • Les prix sont variables selon le service
En Janvier				
12 17h00-20h00	Atelier La cuisine légère et gastronomique Ne vous privez pas du plaisir de bien manger même après la période des fêtes	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisine en papillote • Les poissons • Les volailles • Les légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson en papillote offre plusieurs avantages : cuisine savoureuse, simple, santé, rapide • Apprenez les différentes températures de cuisson • Dégustez un verre de vin • Partez avec vos créations et les recettes! 	<ul style="list-style-type: none"> • 85.00\$/personne plus taxes

En Février				
9 17h00-20h00	Atelier La Saint-Valentin La cuisine aphrodisiaque	La Saint Valentin <ul style="list-style-type: none"> • Les espumas en entrée • Les fruits de mer au curry et au gingembre • Le coulant au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> • La Saint Valentin est LE moment pour avoir du plaisir avec la personne qui nous est chère. • Venez préparer le repas que vous mangerez par la suite dans le confort de votre foyer! 	<ul style="list-style-type: none"> • 250.00\$/personnes plus taxes
20 * exceptionnellement le lundi	Atelier Les sushis	<ul style="list-style-type: none"> • Avec la collaboration de Michael Tremblay du Témaki sushi bar 	<ul style="list-style-type: none"> • Michaël Tremblay va venir vous livrer ses petits et grands secrets de ses sushis.... • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes • Dégustez un saké ... 	<ul style="list-style-type: none"> • 115.00\$/personnes plus taxes
En Mars				
15 17h00-20h00	Atelier La cuisine aux huiles essentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Les huiles essentielles sont utilisées maintenant dans la nourriture. Elles apportent toujours un angle frais comme si vous y ajoutiez des herbes fraîches. Par conte, leurs utilisations sont particulières 	<ul style="list-style-type: none"> • Apprenez à cuisiner les huiles essentielles. C'est la saveur des herbes fraîches en bouteille! • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes • Dégustez un verre de vin 	<ul style="list-style-type: none"> • 95.00\$/personnes plus taxes
En Avril				
5 17h00-20h00	Atelier Un repas de Pâques	<ul style="list-style-type: none"> • L'agneau à la salsa de tomate et d'avocat • Le carré de veau en croûte de noix • Le Bavarois à la lavande • Les petits chocolats 	<ul style="list-style-type: none"> • Un repas de roi pour Pâques • Quatre recettes « presque classiques » pour le Privilège. Nous vous partageons vos trucs et astuces de création culinaire et d'organisation de la cuisine. • Repartez avec vos créations culinaires • Dégustez un verre de vin 	<ul style="list-style-type: none"> • 125.00\$/personnes plus taxes
26 17h00-20h00	Atelier Les desserts rapides et	<ul style="list-style-type: none"> • Les pâtes à chou • Les tuiles décoratives 	<ul style="list-style-type: none"> • Avec une même base de recettes, vous aurez de multiples applications. Vos 	<ul style="list-style-type: none"> • 75.00\$/personne plus taxes

	alléchants	<ul style="list-style-type: none"> • Les fruits flambés 	desserts seront continuellement renouvelés. <ul style="list-style-type: none"> • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes! • Dégustez un vin dessert 	
En Mai				
10 17h00-20h00	Atelier Un repas pour la fête des Mères	<ul style="list-style-type: none"> • Les langoustines rôties, œuf mollet et asperges • Le suprême de pintade à la réglisse • Le vacherin à la framboise 	<ul style="list-style-type: none"> • Gâtez avec ce menu, votre conjointe et/ou votre mère. Les saveurs et les textures sont inusitées tout en étant surprenantes • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes • Dégustez un verre de vin. 	<ul style="list-style-type: none"> • 115.00\$/personnes plus taxes
En Juin				
14 17h00-20h00	Atelier Un repas pour la fête des Pères	<ul style="list-style-type: none"> • Le BBQ! 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisinez les marinades sèches, les humides et dans quel contexte il faut les utiliser! • Dorénavant, le BBQ sera une affaire de famille • Repartez avec vos créations culinaires et les recettes! 	<ul style="list-style-type: none"> • 115.00\$/personnes plus taxes

Note : Il est également possible de suivre en privé ou en groupe composé par vous des ateliers sur les thèmes suivants :

- L'agneau québécois
- Le veau Primeur
- Les gibiers à plumes
- Les gros gibiers à poil
- Les champignons des bois
- Les crevettes roses de la Côte-Nord
- Le crabe des neiges

- Le homard du Québec
- Le foie gras de canard et/ou d'oie
- Les abats : ris de veau, foie, cœur et langue
- La cuisson par les marinades
- La cuisson sous vide à la maison
- La cuisine moléculaire
- Les miels, le sirop d'érable et le sirop de bouleau

Fonctionnement :

- Deux heures à deux heures et demie de travail en atelier suivi de une heure et demie à deux heures pour manger tranquillement.
- Horaire selon vos disponibilités
- Disponibilité de la salle à manger pour que vous puissiez déguster vos créations culinaires
- Tabliers à l'effigie du Privilège
- Rafraîchissement avec ou sans alcool
- Échanges culinaires entre cuisiniers et entre amis
- Recettes sur votre thème culinaire du Privilège

Prix :

- Entre 95.00\$ et 135.00\$/personnes plus taxes