

Epicez votre Talent

Les cours de cuisine de MARCEL RAVIN CHEF DU MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT

Vendredi 27 octobre de 15h30 à 23h – Deux produits : le homard et l'avocat
280 euros

Vendredi 10 novembre de 15h à 23h – Cours créole et dégustation de rhum
350 euros

Vendredi 24 novembre de 15h30 à 23h – Produit de la Mer
280 euros

Vendredi 15 décembre de 15h à 23h – Noël et fêtes de fin d'années
350 euros

Vendredi 12 janvier 15h30 à 23h – Vegan : découvrez comment réaliser des plats savoureux sans aucune matière grasse
280 euros

Vendredi 19 janvier de 15h30 à 23h – Finger Food et Tapas
280 euros

Vendredi 26 janvier de 15h30 à 23h – Corse : un cours qui a du caractère
280 euros

Vendredi 9 février – Saint Valentin, un cours dédié aux amoureux.
Une nuit d'hôtel est à gagner pour un couple chanceux.
350 euros

Vendredi 9 mars de 15h30 à 23h – Autour des champignons. Ils n'auront plus de secrets pour vous !
280 euros

Vendredi 16 mars de 15h30 à 23h – Printemps : des produits de saison selon l'humeur du Chef
280 euros

Vendredi 30 mars 15h30-23h (l'heure pour le cours d'œnologie pour les invités reste à définir) - « Cuisine & Vins »
Pendant que les uns cuisinent, les autres s'initient à l'œnologie !
350 euros

Vendredi 6 avril de 15h30 à 23h – The last but not the least! Le cocktail dînatoire
280 euros