

8-9-10 Décembre 2009
15-16-17 Décembre 2009

Moulin du Grésil
08210 Yoncq

Renseignements

Réservations
00 33 03 24 29 60 11
info@mouлиндугresil.com
www.mouлиндугresil.com

Accès facile
2 heures
De Paris en TGV
De Bruxelles par la route.

1 heure
De Luxembourg,
De Reims
par la route

Deux nuits.
Cours de cuisine.
Quatre repas vin compris.
Une terrine de foie gras et 1/2 saumon fumé

380 € / personne
10 personnes maxi en cours
accompagnant possible 150 €

1,2,3jours en semaine

cours de cuisine

Programme de fêtes
Saumon fumé et foie gras maison
Venez cuisiner vos plats de fêtes

Mardi

en fin d'après midi à partir de 17 h 00

Accueil des participants

19 h 00 Préparation des foies et du saumon

Apéritif dînatoire

Mercredi

De retour du marché, préparation du repas
Après avoir fumé les saumons et cuit les foies
Avec Nathalie Gérard, chef, de la Gourmandière

découverte des recettes ardennaises, cours et repas sur place

Jeudi

Une visite du moulin des étangs et fabrication de votre pain
De retour au moulin saumon fumé et Foie gras

Moulin du Grésil