

ATELIER CULINAIRE VENAISON – Réservation d'un repas

La Fédération départementale des chasseurs de la Saône-et-Loire et le Lycée Dumaine vous proposent sur réservation de rester déjeuner au restaurant d'application ou à la brasserie du Lycée Dumaine après l'atelier culinaire venaison. Pour prendre en compte votre demande, veuillez nous retourner le plus tôt possible ce bulletin d'inscription.

Bulletin à retourner après inscription à la formation par mail (fdc71@chasseurdefrance.com) ou courrier à la FDC 71 (Le Moulin Gandin – 24 rue des 2 Moulins – CS 90002 – 71260 Viré).

Nom Prénom du stagiaire :

Mail :

Téléphone :

S'engage à régler le jour de la formation le montant du repas choisi ci-dessous (cocher la case correspondante) et les boissons commandées au Lycée Dumaine.

Atelier du 29 novembre :

- Restaurant d'application (Menu à 26 €)
 - Mise en bouche
 - Tarte au Saint Maure de Touraine et épinards
 - Salmi de pigeonneau et garniture
 - Gourmandise de nos pâtisseries

- Brasserie (Menu à 11 €) :
 - Timbale de l'océan et sa bisque - Riz arlequin
 - Mousse au chocolat

Atelier du 2 décembre :

- Restaurant d'application (Menu à 22 €)
 - Tarte automnale et mesclun
 - Milanaise de volaille façon Valdostane et garniture
 - Fondant au chocolat sauce caramel au beurre salé

- Brasserie (Menu à 14 €) :
 - Ballotine de sandre, brunoise de petits légumes et bisque de crustacé - Flan d'épinards et potimarron
 - Tartelette aux pommes

Le

Signature du stagiaire :