

## UN REGARD DERRIÈRE LA «SCÈNE HORNBERG» – LE COURS DE CUISINE!

8. - 10. 12. 2025

C'est une sensation si exaltante que nous l'associons à la période de Noël: nos clients parmi nous dans la cuisine! Nous accordons de l'espace «de la tête au pied», nous cuisinons en faveur d'une consommation de viande durable et ouvrons ainsi de nouveaux horizons culinaires. Offrez-vous du temps avec l'un de nos chefs!

### VOTRE PROGRAMME DANS LA CUISINE HORNBERG

2025 avec la devise "nose to tail" - vous apprenez à préparer des plats créatifs et savoureux à partir de parties très différentes de l'animal. Vous apprenez ainsi des connaissances sur l'utilisation des différentes "deuxièmes coupes" et des abats.

#### 8.12

- Arrivée à MAISON HORNERG
- 13h30 accueil par le chef de cuisine au bar de l'hôtel.
- 13h45 à 17h15 en cuisine, vous recevez un tablier et commencez à produire des fingerfoods et des amuse-bouches pour l'apéritif sous la direction du professionnel.
- Après une petite pause, vous vous retrouvez à 18h00 pour un apéritif commun pour la dégustation de vos gourmandises dans la cuisine.
- Dîner individuel au restaurant.

#### 9.12

- 10h00 à 12h00 rendez-vous et début de la journée dans la cuisine du Hornberg.
- Vous organisez librement votre pause de midi selon vos souhaits.
- De 14h00 à 18h00, vous travaillez en cuisine et préparez votre menu à plusieurs plats.
- Vous dégustez au restaurant le menu que vous avez préparé vous-même.

#### 10.12

- 9h15 à 13h00 vous recevrez encore une fois des conseils et des astuces et préparerez votre repas de midi.
- Après le déjeuner commun, vous vous retrouvez autour d'un café pour une séance de clôture et de feedback au bar de l'hôtel.

Emportez des chaussures antidérapantes et des vêtements confortables avec lesquels vous aimez travailler en cuisine.

### LES PRESTATIONS ET LES COÛTS INCLUS

Deux nuitées, petit déjeuner copieux, les dîners savoureux, déjeuner du mercredi, apéritif en cuisine et frais de cours, selon la catégorie de chambre choisie, à partir de CHF 970.- par personne. Les accompagnants qui participent au repas de midi seront facturés d'un prix de menu.