

# ATELIERS DU MERIDIEN BEACH PLAZA 2019

## Ateliers de cuisine – 98

Le MERIDIEN  
BEACH PLAZA

2h de cours de 19h à 21h puis dégustez vos préparations autour d'un dîner avec verre de vin, eau et café

**JANVIER** Jeudi 10 & 24

Menu Détox

**FEVRIER** Jeudis 7 & 21

Menu St Valentin

**MARS** Jeudis 7 & 21

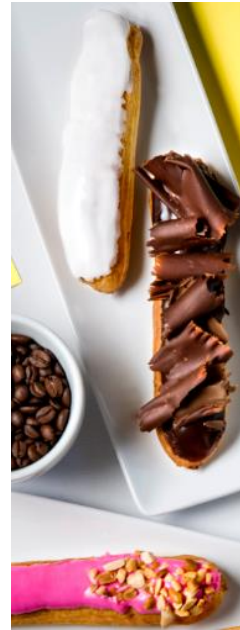
Menu de Printemps

**AVRIL** Jeudis 4 & 18

Menu de Pâques

**MAI** Jeudi 2 & 16

Menu Minceur



## Ateliers Mixologie – 38

1h30 de cours de 18h à 19h30 : techniques, réalisations et décoration de cocktails en rapport avec le thème

**JANVIER** Mardi 22

Atelier « Terroir Français »

**FEVRIER** Mardi 5 & 19

Atelier « Apres Ski »

**MARS** Mardi 5 & 19

Atelier « 60's »

**AVRIL** Mardi 2 & 16

Atelier « BBQ »

**MAI** Mardi 7

Atelier « Fraicheur »

**JUIN** Mardi 11 & 25

Atelier « Summer Martini night »

## Ateliers d'œnologie – 55

1h de cours de 19h à 20h : Dégustation comparative de vins choisis par le sommelier, accompagnée de canapés

**JANVIER** jeudi 17

Savoir choisir ses vins en fonction de la saison, des plats, et de l'occasion

**FEVRIER** jeudi 28

Comment constituer sa cave, achats, conservation, roulements

**MARS** jeudi 14 & 28

L'histoire de la vigne et du vin de l'antiquité à nos jours



**AVRIL** jeudi 11 & 25

Les vins roses, méthode d'élaboration, comment choisir son rose pour l'été

**JUIN** jeudi 13 & 27

La durée de vie des vins, comment savoir quand les boire au moment optimum

Prix par personne en euros – Taxes et service inclus

## Ateliers de cuisine – 98

2h de cours de 19h à 21h puis dégustez vos préparations autour d'un dîner avec verre de vin, eau et café.

**SEPTEMBRE** Jeudi 5 & 19  
Menu d'Automne

**OCTOBRE** Jeudi 3 & 17  
Menu champignons

**NOVEMBRE** Jeudi 7 & 21  
Menu fromages

**DECEMBRE** Jeudi 12  
Menu de Noël



## Ateliers Mixologie – 38

1h30 de cours de 18h à 19h30 : techniques, réalisations et décoration de cocktails en rapport avec le thème

**SEPTEMBRE** Mardi 17  
Atelier « Autumn Martini night »

**OCTOBRE** Mardi 1 & 15  
Atelier « Daiquiri night »

**NOVEMBRE** Mardi 5 & 19  
Atelier « Cinéma »

**DECEMBRE** Mardi 10  
Atelier « Chocolat »

## Ateliers d'œnologie – 55

1h de cours de 19h à 20h : Dégustation comparative de vins choisis par le sommelier, accompagnée de canapés

**SEPTEMBRE** jeudi 12 & 26  
L'Italie, Pays voisin aux appellations nombreuses et variées, que choisir parmi l'offre

**OCTOBRE** jeudi 10 & 24  
Élaboration des vins, rouges, blancs, roses, techniques de vinification



**NOVEMBRE** jeudi 14 & 28  
Le Cognac, les différentes classifications, méthode d'élaboration, les accords

**DECEMBRE** jeudi 5  
Les vins effervescents, Champagnes Français, Prosecco Italiens, Cava Espagnols, explications sur les méthodes d'élaboration, dégustation et accords