

Epicez votre talent



Les cours de cuisine de Marcel Ravin

CHEF DU MONTE-CARLO BAY

Nombre de personnes :

7 personnes maximum

Lieu :

Cuisine du restaurant Las Brisas

Déroulement :

- À 15 h 30, rendez-vous au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort où nous vous accueillons pour un briefing détendu autour d'un "fine tea" et de biscuits maison.
- Quelques instants plus tard débute votre séance de travail sous la direction de Marcel Ravin et son équipe. Là, dans le cadre très pro des cuisines du Monte-Carlo Bay, quelques-uns des secrets d'un grand chef vous seront révélés.
- À 19 h 30, arrivent les invités car le plaisir ne serait pas complet si vous ne pouviez le partager avec une personne chère. Après avoir sablé le champagne, vous retournez en cuisine pour dresser les entrées et passez à table pour savourer vos créations.
- À 22 h, la journée s'achève et vous nous quitterez avec l'âme d'un futur chef et un panier-surprise en souvenir.

Dates :

Les vendredis d'octobre à avril selon disponibilité.

A partir de 230 euros.

Prépaiement à l'inscription. Remboursement sous conditions

Information et Réservation : +377 98 06 06 99 (Laura Camerlo)

MONTE-CARLO BAY
HOTEL & RESORT