



Au plus haut du vieux village de Mougins, l'École de Cuisine créée par Roger Vergé, située dans un ancien moulin à huile devenu restaurant, renaît grâce au chef Denis Fétisson.

Les cours orchestrés par le chef, professeur bilingue, suivent le fil des saisons d'après le concept du Produit à l'Honneur de La Place de Mougins. Ainsi, s'initier à la cuisine gastronomique devient simple et ludique.



Réservations au 33(0)4.93.90.00.91  
Demander Marjorie ou Virginie

# CALENDRIER ET THÈMES DES COURS 2011-2012

LE MERCREDI ET DIMANCHE DE 9H30 À 12H, ET LE SAMEDI DE 15H30 À 18H  
SOUS RÉSERVE DE 6 PERSONNES MINIMUM

OCTOBRE



## LA SAINT-JACQUES

- Carpaccio de St-Jacques coulis de persil
- St-Jacques cuites en coquille lutées ; ragoût de barbe de St-Jacques
- Granité de St-Jacques citron vert et champagne

Mercredi	Samedi	Dimanche
12, 19, 26	15, 22, 29	16, 23, 30

JANVIER



## LA TRUFFE

- Truffe en croûte feuilletée
- Volaille farcie au foie gras et aux truffes
- Pomme étuvée au four, tuile aux amandes et aux fraises des bois

Mercredi	Samedi	Dimanche
4, 11, 18, 25	7, 14, 21, 28	8, 15, 22, 29

AVRIL



## L'ŒUF

- Golden egg
- Œuf à la cocotte et ragoût de légumes
- Omelette norvégienne

Mercredi	Samedi	Dimanche
4, 11, 18, 25	7, 14, 21, 28	1, 8, 15, 22, 29

## LE GIBIER

- Tourte de pigeon et pissenlits
- Lapin de garenne à la moutarde
- Le Paris Mougins

Mercredi	Samedi	Dimanche
2, 9, 16	5, 12, 19	6, 13



NOVEMBRE

## LE CITRON DE MENTON

- Carpaccio de bœuf au citron de Menton
- Loup de la méditerranée suqué (Lamelles : tomate/citron/champignon de paris)
- Tarte citron meringuée

Mercredi	Samedi	Dimanche
1, 15, 22, 29	4, 18, 25	5, 19, 26



FÉVRIER

## L'ARTICHAUT

- Les vrais artichauts à la barigoule
- Artichaut maco en duxelle de champignons
- Crème brûlée artichaut

Mercredi	Samedi	Dimanche
2, 9, 16, 23, 30	5, 12, 19, 26	6, 13, 20, 27



MAI

DÉCEMBRE



## LE CHOCOLAT

- Terrine de foie gras aux éclats de gruet au chocolat
- Consommé de bœuf cacao amer
- Tarte chocolat soufflé

Mercredi	Samedi	Dimanche
7, 14, 21, 28	10, 17, 24	11, 18, 25

MARS



## L'ASPERGE

- Charlotte aux asperges ; velouté de morilles
- Papillote de saumon aux herbes ; asperges panées au parmesan
- Fondant au chocolat et à la fève de tonka ; chips asperge

Mercredi	Samedi	Dimanche
7, 14, 21, 28	3, 10, 17, 24, 31	4, 11, 18, 25

JUIN



## LA PÊCHE

- Gelée de pêche, pomme de terre fondante ; anchoïade fraîche
- Caille farcie garniture Wilson
- Pêche Melba à la lavande

Mercredi	Samedi	Dimanche
6, 13, 20, 27	2, 9, 16, 23, 30	3, 10, 17, 24

## FORMULE PARTICULIER

Sous réserve de 6 personnes minimum

- 6 à 12 participants maximum
- 80€ par personne
- Accueil « prise de contact » avec café ou jus de fruit avec le chef
- Le mercredi et dimanche de 9h30 à 12h, et le samedi de 15h30 à 18h
- Dégustation des mets préparés avec un verre de vin
- Option sommelier 20€ : 15 min accord mets et vins, découverte d'un vignoble
- Bon cadeau sur le site et sur place

## FORMULE ENTREPRISE

- 10 à 20 personnes maximum
- 55€ par personne
- Choix : entrée et plat, ou plat et dessert
- Démonstration uniquement
- Dégustations des mets préparés avec un verre de vin
- Option sommelier 20€ : 15 min accord mets et vins, découverte d'un vignoble
- PLATS PROPOSÉS :  
Entrée : Risotto suivant la saison ou Verrine et cake selon le marché  
Plat : Coquelet farci aux champignons des sous-bois ou Daurade en tricorne selon la recette niçoise  
Dessert : Tarte de saison ou Bavarois

## BON CADEAU

Inscrivez vos amis à un cours

Une façon originale de faire plaisir, en laissant à vos amis la liberté de choisir la date de cette journée inoubliable. Un accueil particulier leur sera réservé.

## FORMULE PRIVILÈGE

Uniquement sur réservation

Il vous est possible de privatiser l'École de Cuisine pour passer un moment magique, gastronomique et inoubliable. Le principe est simple : vous choisissez votre repas parmi une liste proposée. Le jour venu, Denis Fétisson en personne vous accueille dans la salle de l'École de Cuisine, préparée à l'occasion pour vous et vos ami(e)s en fonction du repas choisi.



Assisté d'un serveur, le chef Denis Fétisson préparera le repas devant vous, vous expliquant chaque geste technique et vous dévoilant quelques uns de ses secrets. Vous aurez même le privilège de passer de la table aux fourneaux en toute simplicité et convivialité.

- 6 à 12 personnes maximum
- 250€ prix hors boisson
- 50% d'arrhe
- Choix du menu entier avec Denis Fétisson
- Carte des vins (Magnum uniquement)
- Ouverture tous les soirs sauf le dimanche et lundi
- Bon cadeau
- Boîte à cigares à disposition
- Repas d'affaire, repas de fêtes en famille ou entre amis



*Je vous invite à partager des moments uniques dans un lieu magique.*

Denis Fétisson



48 Avenue Jean-Charles Mallet  
06250 Mougins  
Tél. : 33(0)4.93.90.00.91  
Fax : 33(0)4.92.92.89.95  
www.amandier.fr

Réalisation : Le Principe de Stappier - Photographies Franck Follet et Jean-Michel Sordello

# L'ÉCOLE DE CUISINE L'AMANDIER DE MOUGINS



LE CHEF C'EST VOUS