



Cours de cuisine à la Maison de Pamela

Au déjeuner ou au dîner, apprenez à cuisiner alsacien.

Au menu: une entrée, un plat et un dessert typiquement alsaciens.
Choisissez vous-même votre menu parmi les plats suivants ou faites-nous part de vos suggestions.
Les plats seront réalisés avec des produits de notre belle région.

Entrées :

Les asperges d'Alsace, sauce mousseline
Tourte de la vallée de Munster
Petit kugelhopf farci aux escargots ail et fines herbes
Quenelles de fromage blanc
Galette de pommes de terre
Tarte à l'oignon
Hareng mariné à la crème de raifort

Plats

Matelotte au vin blanc aux poissons de nos rivières
Le filet de sandre sur choucroute sauce vin blanc d'Alsace
Poulet fermier à la bière, spätzle (pâtes alsaciennes) au fromage blanc
Baeckehoffe (potée alsacienne) aux trois viandes
Coq au vin d'Alsace et spätzle (pâtes alsaciennes) au fromage blanc
Le Wadele (jarret de porc) poché aux aromates, salade de pommes de terre
La choucroute à l'alsacienne au 5 garnitures

Desserts

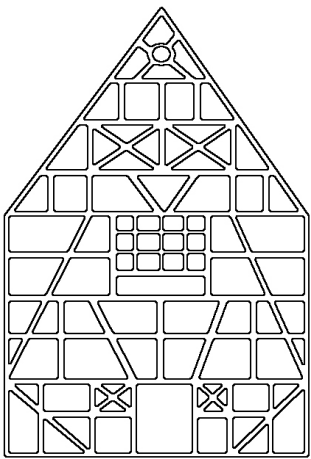
Tarte aux fruits à l'alsacienne (selon saison)
Dampfnudle (petits beignets vapeur)
Tarte au fromage blanc
Eierkueche (crêpes à l'alsacienne) aux fruits
Griesknepfle (quenelles de semoule) et sa compote de pommes

Prix par personne :

Pour un cours individuel 80 €*
Jusqu'à 3 personnes 40 €*
De 3 à 6 personnes 35 €*
* Les produits sont facturés en sus au prix d'achat

Durée : 2h30 à 3h

19 avenue de la Forêt noire
67000 Strasbourg
06 83 83 30 26
churrosetchoucroute@yahoo.fr
www.churrosetchoucroute.eu



La Maison de Pamela

6, rue Thomas
67310 Dangolsheim
06 77 34 05 08
lamaisondepamela@free.fr
www.gite-alsace-
dangolsheim.fr/

Découvrez également les ateliers de l'après midi :

À l'occasion de Pâques réaliser vous même votre Lamele (Agneau en génoise cuit dans un moule en terre cuite)

Prix par personne :

Pour un cours individuel 45 €*
Jusqu'à 3 personnes 25 €*
De 3 à 6 personnes 20 €*
* Les produits sont facturés en sus au prix d'achat
Durée : 1h30 à 2h

Apprenez à réaliser un kugelhopf

Prix par personne :

Pour un cours individuel 40 €*
Jusqu'à 3 personnes 20 €*
De 3 à 6 personnes 15 €*
* Les produits sont facturés en sus au prix d'achat
Durée : 1h30 à 2h

Ateliers bredele petits gâteaux alsaciens (pendant le marché de Noël)

Prix par personne :

Pour un cours individuel 45 €*
Jusqu'à 3 personnes 30 €*
De 3 à 6 personnes 25 €*
* Les produits sont facturés en sus au prix d'achat
Durée : 2h à 2h30

Atelier foie gras (initiation à la cuisson du foie gras et dégustation de petits bouchées)

Prix par personne :

Pour un cours individuel 80 €*
Jusqu'à 3 personnes 40 €*
De 3 à 6 personnes 35 €*
* Les produits sont facturés en sus au prix d'achat
Durée : 2h