

LES VENDREDIS DES GOURMETS EN 2018

Cette année encore, la Petite Maison vous propose 10 rendez-vous de fête.

Pour vous, le deuxième vendredi de chaque mois, comme un rituel,

Eric Sapet célébrera les grands vins et les produits prestigieux.

Entrez dans le monde de la Haute Gastronomie et venez partager un moment exceptionnel !

Vendredi 16 mars 2018 : Les grands Bourgogne

Nuits Saint Georges, Pommard, Corton, Meursault... des noms qui font rêver !

Ce soir, laissons la modération au vestiaire et profitons des meilleurs vins du monde.

90 euros hors boissons

150 euros toutes boissons comprises

Vendredi 13 avril 2018 : Autour d'un bœuf d'exception

La maturation est un processus qui permet au gras et au collagène de se fondre dans le muscle. Ces viandes de qualité déjà supérieure, gagnent en tendreté et en saveur.

Quand la patience devient mère de gourmandise...

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 11 mai 2018 : Les morilles

Brunes ou blondes, elles demeurent le plus gourmand des champignons :

Dieu y a fait des trous pour que la sauce se niche dedans !

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 8 juin 2018 : Les grandes cuvées de Champagne

Déguster une grande cuvée de Champagne c'est comme conduire une Aston Martin, on fait partie d'une certaine élite !

Nous vous convions ce soir à une soirée « Premium »

 « Oh la belle vie !! » 

90 euros hors boissons

150 euros toutes boissons comprises

Vendredi 13 juillet 2018 : Ma bouillabaisse



Pour faire une bonne bouillabaisse



*Il faut se lever de bon matin
Préparer le pastis et l'eau fraîche
Raconter des histoires avec les mains
Les courageux prennent leur canne
Et vont eux-mêmes la pêcher
Mais le poisson passe et ricane
Y a plus qu'à l'acheter au marché !*

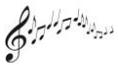
90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 10 août 2018 : Les crustacés

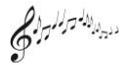
Pour la 8^{ème} année consécutive,
je vous propose de nouvelles recettes qui mettent à l'honneur ces trésors des mers

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 14 septembre 2018 : Les champignons



*« Promenons-nous dans les bois pour voir si les champignons sont là »
Et s'ils y étaient on les mangerait....*



90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 12 octobre 2018 : Un vent nouveau souffle sur la charcuterie

A Bruxelles, les pâtés en croûte et les tourtes de Karen Torosyan font fureur.
A New-York, Gilles Vérot fait découvrir les saucissons, terrines et autres boudins
aux habitants de la grosse pomme.
La charcuterie est devenue tendance !

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 9 novembre 2018 :

« Il y a 35 ans, je quittais la Tour d'Argent avec des souvenirs plein la tête ! »

C'est dans ce restaurant de légende que j'ai appris la cuisine...

Je vous invite à partager mes souvenirs et redécouvrir quelques recettes 3 étoiles !

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 14 décembre 2018 : Les premières truffes

Et si cette année était la bonne ??

Après cinq « Annus Horribilis », je parie sur une Annus Mirabilis !

Fêtons le retour du vrai diamant noir, gros, nervuré de blanc et si parfumé !!

110 euros hors boissons

158 euros toutes boissons comprises
