

Tarifs et modalités

Tarifs hébergement stagiaires et accompagnants

- » Chambre (1 ou 2 pers.) : 270 € les 3 nuits, petits-déjeuners inclus.
- » Repas par personne : 85 € les 3 jours, déjeuners et dîners, vin de pays inclus.

Tarifs stage «canard gras du Gers»

Prix pour les 6 canards : 550 €

- » 240 € les 6 canards
- » 30 € le foie supplémentaire pour les cous farcis
- » 80 € les 18 bocaux, capsules et autres fournitures
- » 200 € la prestation de la maîtresse de maison

Suppléments

Vous pouvez repartir également avec des magrets séchés au prix de 15 € le magret préparés par vos hôtes et conditionnés sous-vide.

Acompte à verser à la réservation : 30% du prix du séjour

Modalités

- » Accueil jusqu'à 6 stagiaires pour la préparation des 6 canards.
- » Possibilités d'accompagnants non-stagiaires jusqu'à 4 personnes.
- » Les menus pour le séjour peuvent se prévoir avec la patronne en amont du stage. N'hésitez pas à proposer des plats, elle sait tout faire, ou presque....
- » Prévoir de réserver le séjour et les magrets séchés 2 mois à l'avance en nous téléphonant.

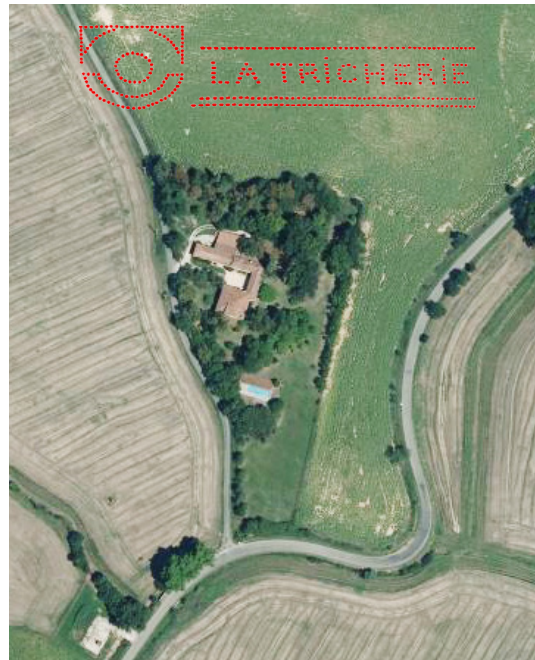


Une maison d'hôtes
La Tricherie
32270 CRASTES

Tel. (+33)5 62 65 60 34

www.latricherie.fr
contact@latricherie.fr

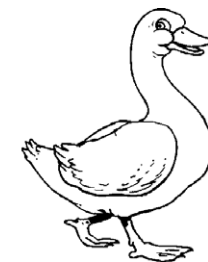
Coordonnées GPS : 42°41'53" - 0°43'53"



Une maison d'hôtes
en Gascogne
Séjour cuisine



Joëlle et André vous accueillent pour un
séjour «Six canards gras du Gers»



Stages organisés d'octobre à avril

Organisation du séjour

Le Séjour comprend un accueil en maison d'hôtes sur 3 jours et 3 nuits (repas du midi, du soir et petits déjeuners compris) et la préparation de 6 canards gras du Gers (ni plus ni moins).

Les hôtes vous accueillent dans l'après-midi du jeudi. Vous pourrez ainsi vous installer et vous familiariser avec le lieu et faire connaissance avec nous.



Au cours du séjour, vous découpez, préparez et cuisinez les canards (carcasses et foies) que vous emporterez chez vous pour les déguster en famille ou entre amis.

Avec 1 canard vous repartez avec :

- » 1 foie gras (environ 500-600g) en conserve ou sous-vide
- » 2 magrets sous-vide
- » 2 ailes + 1 cou confits et en conserve
- » 2 cuisses confites et en conserve
- » 1 cou farci confit et en conserve

Prévoir une glacière et des blocs de froid pour emporter vos canards.

Les demoiselles, les coeurs ainsi que les gésiers seront préparés et consommés pendant le séjour.

Programme sur les 3 jours

Jeudi après-midi

Installation dans la maison d'hôtes

Visite du domaine

Dîner



Vendredi

Petit-déjeuner

Achat des canards gras

Déjeuner

Découpe et préparation des canards

Réalisation des fritons

Réalisation des cous farcis

Mise au sel des cuisses, des ailes et des cous

Dîner avec au menu les coeurs et gésiers dans une salade

gasconne et les demoiselles cuites au feu de bois



Samedi

Petit-déjeuner

Cuisson, mise en pots et stérilisation des confits

Déjeuner

Quartier libre l'après midi

Dîner



Dimanche

Petit-déjeuner

Vérification et étiquetage des bocaux

Déjeuner

Départ dans l'après midi