

H.E.D.S.

*•Hôtellerie •Elegance •Distinction •Simplicité
•Hôtel Trade •Elegance •Distinction •Simplicité*

Plaisirs Gourmands et Stage de Cuisine en Bourgogne Septentrionale.

*Forfait 3 jours – 2 nuits
Hôtel*** de la Poste et du Lion d'Or - Vézelay*

Qui dit Bourgogne, dit bien évidemment **Gastronomie** et **Art de Vivre**. Aussi, **Grégory Vallet**, chef du restaurant de l'**Hôtel*** de la Poste et du Lion d'Or** de Vézelay se propose de vous faire **partager** quelques unes de **ses recettes** et autres petits **secrets de pro** lors d'un **séjour dédié aux plaisirs gourmands !**

Au programme : visite auprès des fournisseurs locaux et achats des produits du terroir nécessaires aux préparations culinaires proposées par le chef (*les recettes changeant au fil des saisons*), atelier de cuisine, dîner-dégustation, etc.

Tarifs :

A partir de : 613,00 Euros pour 2 personnes.
(3 jours / 2 nuits).

Inclus dans l'offre : 2 nuits avec petit déjeuner. Ateliers cuisine. Visite des fournisseurs. 2 dîners. 1 déjeuner.

Séjour possible en week-end, en semaine.

Option 2 jours - 1 nuit (se renseigner auprès d'HEDS).

Offre valable sur la période Automne - hivers 2009 - 2010.

Important : offre disponible à partir de 2 personnes et jusqu'à 4 personnes par sessions.
Offre ne comprenant pas le transport, les boissons, les extras et les taxes de séjours.

Thèmes & recettes variables selon les saisons. N'hésitez pas à nous contacter pour connaître nos programmes...

Planning type de la journée :

Matinée : rendez vous autour d'un café gourmand, présentation du programme. Départ avec Grégory Vallet pour achat chez producteurs des produits nécessaires aux recettes. Retour au restaurant puis, selon votre envie : **Option 1 :** fin de matinée réservée à la visite de Vézelay et déjeuner libre ou, **Option 2 :** accueil en totale immersion en cuisine avec l'ensemble des membres de la brigade, déjeuner avec l'équipe du restaurant. **Après-midi :** Réalisation des recettes, 3 par personne. **Début de Soirée :** débriefing, conseils... Apéritif bourguignon. **Soirée :** dîner au restaurant et dégustation des différents plats réalisés.

Réservations & informations :

H.E.D.S. 6 avenue Foch. 89000 AUXERRE. France
Tél. : 00 33 (0)3 86 51 80 81 - Fax : 00 33 (0)3 86 51 31 72
Email : info@heds.fr - Internet : www.heds.fr



Relations presse – Relations Publiques

Contact : Jean-Mary MARCHAL - 122 route de Paris. 89380 Appoigny. France
Tél. : 00 33 (0)3 86 48 06 05 – Email : info@j2m-communication.com
Sur Internet : www.j2m-communication.com