



Formule Séminaires de Caractère - Hôtel Restaurant Villa Augusta**** à Saint Paul Trois Châteaux

Catégorie :

Séminaires et produits emblématiques et terroir drômois

**Journée d'étude ou séminaire résidentiel
Cours de cuisine aux produits du terroir de saison**

Tarifs :

Supplément 50 €/personne (10 personnes minimum)

Description :

Le Chef David Mollicone vous propose des cours de cuisine avec des produits locaux autour de thématiques de saison.

Le chef vous propose un cours automnal, « autour des légumes racines... » ou encore un cours autour de la découverte du « potimarron, châtaigne et champignons ».

Le cours se terminera bien évidemment par la dégustation des plats réalisés !

La prestation comprend :

- Le café d'accueil
- La location de la salle de réunion toute équipée
- Une pause par jour
- Le déjeuner boissons comprises
- Le cours de cuisine
- Le dîner boissons comprises (pour le séminaire résidentiel uniquement)
- La nuit en chambre standard single (pour le séminaire résidentiel uniquement)

Divers :

Pour le cours de cuisine, horaire sur réservation. Prestation assurée pour 10 personnes maximum par groupe.