

Voici la date et l'intitulé pour le cours de cuisine d'Avril 2026

(Pour les personnes déjà inscrites, merci de ne pas tenir compte de ce mail SVP).

Salutations gourmandes.

Didier M. pour le Cheval Blanc à Diefmatten.

PS : ATTENTION > L'ADRESSE MAIL DES COURS DE CUISINE A CHANGÉ
Merci de bien vouloir répondre uniquement à l'adresse d'expédition dédiée aux cours de cuisine :
auchevalblanc68780@gmail.com

COURS DE CUISINE :
Jeudi 30 Avril 2026

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

THÈME :
Évasion printanière

Entrée

**Bouquet aux asperges et morilles en corolle de printemps
et son Nuage tout n'œuf**

Plat

**Confit d'épaule d'agneau de 7 heures,
Composition de patates en douceur d'épices,
Tajine de légumes aux fèves et Boulgour aux fleurs**

Dessert

**Rêverie en fraise et rhubarbe,
Crème basilic et Grains de passion pour l'émotion**

À 18 H
À la Grange du Parc
17 rue de Hecken
68780 DIEFMATTEN

Prix : 60 € (cours de 2 H + repas)
45 € repas à 20 H pour conjoints ou amis

Les Cours de Cuisine sont faits sous forme de démonstration.
Seul le cuisinier travaille.

Réservations par mail pour les cours de cuisine :
auchevalblanc68780@gmail.com

Pensez à offrir un bon kdo
Pour un Cours de Cuisine ou un Repas
Réservations par mail pour le restaurant:
reservations@auchevalblanc.fr

Accueil

Cuisine gastronomique régionale. Venez découvrir et savourer
le meilleur d'une cuisine gastronomique régionale composée de produits frais principalement.
<https://auchevalblanc.fr>

Pour ne plus recevoir nos invitations, merci de retourner ce mail avec la mention **NON**.