

Voici la date et l'intitulé pour le cours de cuisine de juin 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](mailto:auchevalblanc68780@gmail.com)

---

**COURS DE CUISINE :**  
Jeudi 25 juin 2026

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

**THÈME :**  
**Riz colonial**

**Plat**

**Riz composé parfumé**

**Aiguillettes de filet de volaille, épices de la route des Indes**

**Duo de médaillons de veau et cochon aux currys d'exception**

**Coquillages & crustacés**

**Abondance de fruits multiples en beignets**

\*\*\*

**Dessert**

**" Le temps des cerises "**

**en trois accords**

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](mailto: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](mailto: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**.