

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

## **COURS DE CUISINE :**

Jeudi 29 octobre 2026

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

### **THÈME :**

## **Inspirations Automnales**

### **Entrée**

**Velouté des sous-bois aux Cèpes,  
Mousseline de Pommes de terre aux arômes de Truffes et  
Poudre de Trompettes**

\*\*\*

### **Plat**

**Fleisch schnackas en 3 façons et spirales de saveurs**

**1 Le "St Hubert",  
Au Gibier et Châtaignes**

**2 Le "Coin coin",  
Au Canard, Foie gras et Coing**

**3 Le par "lui-même",  
Aux Escargots en persillade**

**Défilé et Accompagnement,  
Effeuillées de belles et craquantes, blondes et frisées en mode Automne/Hiver,  
Émulsion en Dressing pour enrober**

\*\*\*

### **Dessert**

**"Chapeau la Poire"  
Crumble aux épices, noix et spéculos,  
Crème anglaise des connaisseurs**

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.

**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**.

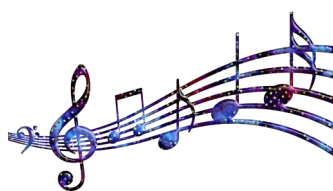
Réservez votre Soirée samedi 31 octobre dès  
19h30 au

Restaurant " AU CHEVAL BLANC" à  
DIEFMATTEN



***Pour passer ensemble,  
une superbe soirée***

*Gastronomique et  
Musicale  
aux  
Saveurs d'Automne*



**Menu d'Automne à 59 € :**

*Savoureux Amuses bouche,  
Pain à la pomme de terre, et Pains Maison*

—

*Velouté de Potimarron  
Aux St Jacques, Croustillant au Sésame*

---

*Meunière de Sandre en persillade  
Beignet de cuisses de Grenouilles  
Sauce légère et Mousseuse au Riesling  
fines nouillettes crème de Persil*

---

*Trou Normand Pomme Calvados*

---

*Délice de Pintade rôtie à la Vigneronne,  
Cristalline et Trilogie de Choux  
Charlotte de Pomme de Terre*

---

*Omelette Norvégienne Flambée au Marc  
de Gewurztraminer*