

## GOURMETS

Samedi de 9H à 13H30

55 €  
par personne

### Samedi 28 avril :

« Viva España »

Apéro tapas : moules farcies, empañadas chorizo, ...  
Paëlla Valencia

### Samedi 19 mai :

« Retour de pêche »

Tarte fine de rouget aux poivrons et compotée d'oignons  
Blanquette de la mer aux légumes primeurs

### Samedi 26 mai :

« Douceurs d'asperge »

Asperges violettes, vinaigrette d'herbes, œuf mollet et foie gras  
Pièce de bœuf aux pointes d'asperges vertes et crème d'ail

### Samedi 2 juin :

« Variations de cabillaud »

Bavarois d'asperges vertes, tartare de cabillaud  
Rôti de cabillaud au jus de viande, polenta au basilic

### Samedi 16 juin :

« Un air de printemps »

Salade de légumes à la coriandre et chorizo grillé  
AXOA (sauté de veau au piment)  
Baba aux fraises

### Samedi 23 juin :

« Fruits de saison »

Langoustines et melon rôtis aux pétales de Serrano  
Magret de canard laqué aux cerises  
Tartare de fraises

### Samedi 30 juin :

« Légumes en fête »

Compressée de légumes du moment au parmesan et calamars  
Carré d'agneau au romarin, légumes farcis  
Mosaïque de pommes et concombre au coulis de poivrons

N'oubliez pas vos tabliers,  
c'est vous les Chefs !

Votre référent culinaire

Christophe Daguillon

## FRIVOLISES

Vendredi après-midi  
14H à 17H15

39 €  
par personne

A emporter

### Vendredi 6 janvier

Confectionnez votre galette des rois à la frangipane  
et repartez avec !

### Vendredi 20 janvier

Initiez-vous aux macarons

### Vendredi 17 février

Réussissez vos Paris-Brest

### Vendredi 2 mars

Initiez-vous aux macarons

### Vendredi 6 avril

Initiez-vous aux macarons

## GRAINES DE CHEF

Mercredi après-midi  
15H30 à 17H30

39 €  
un adulte + un enfant

Dégustez sur place

### Mercredi 29 février

Profiteroles sauce chocolat

### Mercredi 21 mars

Tout chocolat...

### Mercredi 25 avril

Choux à la crème Tagada

## Le Château de Lacan

RESTAURANT & HÔTELLERIE DE CHARME

RUE JEAN MACÉ 19100 · BRIVE-LA-GAILLARDE  
TÉL. +33 (0)5 55 74 79 79 EMAIL chateaulacan@orange.fr



ATELIERS CULINAIRES À LACAN  
PAR CHRISTOPHE DAGUILLON



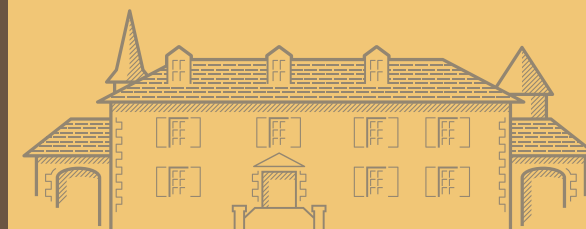
Saveurs & Passions

Renseignements et

réservations au

Tél. 06 18 62 61 62

[www.saveursetpassions.fr](http://www.saveursetpassions.fr)



[www.chateaulacan.com](http://www.chateaulacan.com)

Emportez vos préparations pour deux personnes

## LES DUOS

Lundi ou vendredi après-midi  
14H30 / 17H30

**43 €**  
par personne

### Vendredi 27 janvier

Fricassée de volaille aux écrevisses, quatre quarts façon Tatin

### Vendredi 10 février

Talmouses aux champignons, médaillon de porc laqué au gingembre

### Lundi 27 février

Blanquette de volaille, riz pilaf, tarte amandine aux poires

### Lundi 23 avril

Etouffade de boeuf façon bourguignonne, millefeuilles



N'oubliez pas vos  
boîtes pour emporter  
vos préparations

Dégustez sur place vos préparations

## CHEFS EN HERBE

Vendredi de 19H à 21H30

**39 €**  
par personne

### Vendredi 3 février

Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf  
Eventail de poire pochée au vin rouge, financiers à la fève de Tonka

### Vendredi 24 février

Filet de lieu au céleri et dattes, jus épicé  
Profiteroles sauce chocolat

### Vendredi 20 avril

Pavé de saumon farci aux petits légumes en croûte d'herbes  
Polka

### Vendredi 27 avril

Sauté de veau aux olives  
Coulant chocolat au poivre de Java

### Vendredi 25 mai

Goujonnette de volaille aux sésames et cacahuètes  
Verrine gourmande de saison

### Vendredi 29 juin

Navarin d'agneau au romarin  
Poêlée de cerises et fenouil



Faites plaisir à vos  
proches en offrant un  
chèque-cadeau

Dégustez sur place vos préparations

## GOURMETS

Samedi de 9H à 13H30

**55 €**  
par personne

### Samedi 21 janvier :

« Saveurs litchis »

Magret de canard aux litchis et foie gras, sauce aux baies de Sichuan

Verrine litchi, mousse à la rose

### Samedi 4 février :

« Saveurs d'ailleurs »

Gambas au Kadaïf, sauce gingembre et mangue

Porc au caramel et pousses de bambou

### Samedi 11 février :

« Sauce vin blanc »

Coquille St Jacques au gratin

Cocotte de filets de poissons du jour aux champignons

### Samedi 25 février :

« Retour de chasse »

Pavé de biche aux chicons et betterave

Civet de sanglier

Sucrierie saveurs des sous-bois

### Samedi 3 mars :

« Spécial macarons et guimauves »

Guimauve vanille, guimauve miel et épices

Macarons chocolat et piment d'Espelette

Macarons au foie gras

Macarons aux cèpes et chocolat blanc

### Samedi 17 mars :

« Saveurs d'agrumes et épices »

Aiguillettes de canard à la cardamome, miel et pampleousse

Endives au curcuma et jus d'orange

Gourmandises d'agrumes et carottes

### Samedi 24 mars :

« Saveurs d'ailleurs »

Salade de gambas et mangue rôtie sauce à la graine de vanille

Colombo de porc et volaille, riz Madras

### Samedi 21 avril :

« Apprendre à lever les filets de poissons »

Soupe de poissons et sa rouille

Roulade de filet de sole aux coquillages