

## DEROULEMENT DES COURS

CONDUITS PAR FABRICE THOURET, SECOND D'ERIC WESTERMANN  
(cf notre site internet : [http://www.buerehiesel.fr/FR/FR\\_equipe.asp](http://www.buerehiesel.fr/FR/FR_equipe.asp))

### A 15H précises

La session commence par un accueil autour d'un café ou d'un rafraîchissement au sein du Buerehiesel. *Vous pourrez alors remettre au chef votre carton d'invitation (ne l'oubliez pas !)*

### A 15H30

Sans perdre de temps, vous revêtez votre tenue et êtes informé(e) du déroulement du cours ainsi que des recettes à suivre.  
Nous répondons à vos questions si nécessaire.

### De 16H à 19H

Nous réalisons ensemble : une entrée, un plat principal et un dessert.  
Vous finissez les cuissons, dressez et montez vos propres productions jusqu'en salle.

### Vers 19H30

En toute décontraction vous, et votre invité(e) qui vous rejoint, dégustez avec les autres stagiaires et leur partenaire le dîner réalisé, dans l'une des salles du Buerehiesel privatisé pour vous.  
Discussions et débats s'instaurent dans une ambiance conviviale et décontractée.

### Vers 22h30

La soirée s'achève et vous repartez avec vos recettes et de nombreux souvenirs....



*A tous les passionnés de cuisine...  
...l'atelier est ouvert le dimanche !*

Pour réserver votre place : deux contacts :

[benedicte.supper@buerehiesel.fr](mailto:benedicte.supper@buerehiesel.fr) ou Tél : 03 88 45 56 65

Si par la suite, vous deviez annuler votre réservation, veuillez nous prévenir au moins 9/10 jours avant la date concernée

**IMPORTANT si votre annulation est hors délai,  
nous considérons votre achat/invitation comme consommé**

**Eric Westermann**

Restaurant Buerehiesel 4, parc de l'Orangerie 67000 Strasbourg

Tél. 03 88 45 56 65

Email : [contact@buerehiesel.fr](mailto:contact@buerehiesel.fr)

web. [www.buerehiesel.com](http://www.buerehiesel.com)

Cet atelier est destiné aux bénéficiaires  
de carton d'invitation à honorer d'ici fin 2019

## PROGRAMME

*Dimanche le 30 juin 2019*

*Les tomates : tartare de Green Zebra, pulpe et sorbet de  
Cœur de Bœuf Goutte d'Eau, crémeux  
de mozzarella di buffala*

*Homard bleu, rôti à la verveine, petites girolles  
et pommes Délicatesse mitrailles,  
jus de homard*

*Abricot rôti, au miel et romarin, doigt de Fatma  
aux dattes Medjoul sorbet au lait Ribot*

NB Information importante. Pour arriver au Burehiesel nous vous recommandons de stationner dans le parc si le parking du bowling est complet ; veuillez vous approcher de la borne située à l'entrée concernée du parc (à côté du Bowling au croisement de la rue de Verdun et du boulevard de l'orangerie).

Veuillez employer la sonnette située sur votre gauche à hauteur de véhicule en précisant que vous êtes client du restaurant ; les services de sécurité de la ville abaisseront alors l'obstacle pour vous laisser passer en voiture.

Nous sommes situés à une centaine de mètres plus loin sur votre droite après la « mini-ferme du zoo ». Les véhicules de nos clients sont tolérés au sein du parc lorsque le Burehiesel est ouvert ; merci de veiller à mesurer votre vitesse et à stationner aux abords du restaurant ; autour du petit îlot de verdure que vous apercevrez sur place.

Menus élaborés suivant la saison, les cours du marché et les arrivages