

## LA MASTER CLASS

# *L'art de la viande, du couteau à l'assiette*

### 1. MASTER CLASS À LA BOUCHERIE

Apprenez les gestes du métier avec nos artisans bouchers

- Tous les vendredis
- 13h00 – 15h00
- Groupe réduit – max. 3 personnes
- CHF 100.- / personne

Au programme :

- Techniques de désossage
- Préparation des morceaux
- Conseils de cuisson et d'assaisonnement

Vous repartez avec vos propres découpes !

**Bonus : 10% de rabais sur vos achats en magasin le jour-même (si vous achetez après le cours)**

### 2. APÉRO PLANCHETTE À LA FROMAGERIE

Prenez une pause gourmande juste à côté...

- Une sélection de fromages artisanaux et produits du terroir
- Accord possible avec vins ou jus locaux
- Détente conviviale après l'effort !

### 3. SOUPER AU RESTAURANT GRILL

Terminez la journée en beauté !

Cuisinez votre morceau préparé lors du cours

ou

- Choisissez un plat à la carte
- Un moment chaleureux autour du feu et de bonnes saveurs

Formule complète sur demande

Envie de vivre toute l'expérience (Master Class + apéro + souper)  
Réservez votre prestation globale et profitez d'un moment authentique,  
entre passion, savoir-faire et plaisir de la table.

**Réservations obligatoires**