



*Foie Gras et Conserves à la ferme*

*M<sup>le</sup> Jessica PARRA*

*Tél. : 06.71.77.25.94 / Fax : 04.67.86.87.11*

*Email : domaine.ambrussum@orange.fr*

*Site Web : www.foiegras-herault.com*

## **STAGE DE CUISINE**

- CONCEPT :** Transformer un produit fermier de A à Z (Découpe, Cuisine, Conditionnement) Repartir avec un savoir faire et ses produits.
- OBJECTIFS :** Apprendre à découper et à cuisiner un canard gras et son foie gras
- PUBLIC :** Tout public adulte
- EFFECTIFS :** 4 personnes minimum à 10 personnes maximum
- LIEU :** Laboratoire de transformation – Domaine d'Ambrussum  
34400 Villetelle.
- MATERIEL  
A PREVOIR :** Vêtements chauds (Gilet) et chaussures plates (baskets, tennis,...)
- CONTACTS :** PARRA Jessica : 06.71.77.25.94  
PIERREDON David : 06.30.33.17.38
- INTERVENANTS :** PIERREDON David : Chef de Cuisine  
PARRA Jessica : Chef d'exploitation
- SUPPORT  
PEDAGOGIQUE :** Fiches Techniques – Recettes – Photos
- DUREE :** (8 heures) 1 journée
- PRIX :** 180 € / Personne (Acompte de 50 € / Personne)

## DEROULEMENT DE LA JOURNEE

- **9h00** : *Accueil autour d'un café de bienvenue et Visite de l'exploitation.*
- **10h00** : *Découper un canard gras et Salaison.  
Cuisson des confits  
Préparation des grattons*
- **12h30** : **REPAS à la ferme (Entrée+Plat + Dessert +Pain + Vin + Café).  
(Inclus dans le prix)**
- **14h00** : *Conditionnement et Stérilisation des confits (conserves)*
- **15h00** : *Préparer le foie gras : Foie gras mi-cuit en bocal  
Déveiner, assaisonner, Conditionner, Pasteuriser (semi - conserve)*
- **16h30** : *Pause café (15 min)  
Conditionner les produits frais.*
- **17h30** : *Etiquetage des produits  
Visite de la boutique et achats pour ceux qui le souhaitent.*
- **18h30** : *Fin du stage*

### CUISINE : *1 Canard Gras + 1 Foie gras par personne.*

1 Foie gras Frais et/ou mi-cuit	→	SOUS VIDE ET/OU EN BOCAL (2).
2 Magrets + 2 Aiguillettes	→	PRODUITS FRAIS SOUS VIDE
2 Cuisses confites	→	1 BOCAL (LE PARFAIT) 1000 ML
2 Ailerons + 2 Manchons + 1 Cou Confits	→	1 BOCAL (LE PARFAIT) 1000 ML
1 Gésier + 1 Cœur Confits	→	1 BOITE DE CONSERVE FORMAT 1/6B
~ 100 GR de Grattons	→	1 BARQUETTE ALU
1 CARCASSE (Produit frais emballé de film alimentaire)	→	UTILISATION POUR SOUPE OU RILLETES

# STAGE DE CUISINE

Domaine d'Ambrussum – VILLETTELLE (34)

**2009-10 Bulletin d'Inscription** (Un Bulletin par personne)

NOM / PRENOM\* : \_\_\_\_\_

ADRESSE\* : \_\_\_\_\_

TELEPHONE\* : \_\_\_\_\_ MOBILE : \_\_\_\_\_

FAX : \_\_\_\_\_ Email : \_\_\_\_\_

Samedi 24 Octobre 09	
Samedi 28 Novembre 09	
Samedi 05 Décembre 09	

Samedi 30 Janvier 2010	
Samedi 27 Février 2010	

STAGE CUISINE (Par personne, Par jour, repas inclus) \_\_\_\_\_ 180,00 €   
REPAS FERMIER (Par personne supplémentaire)       X 10,00 €       ,00 €

**TOTAL TTC ..... ..€**

**Chèque d'acompte de 50 € à l'ordre de PARRA DOMAINE D'AMBRUSSUM**

***Répondre 15 jours avant le stage au plus tard.***

*Bulletin et chèque  
(à l'ordre de : Parra –Domaine d'Ambrussum)  
à retourner signés et adressés à  
**Domaine d'Ambrussum**  
**615 impasse des capitelles - 34400 VILLETTELLE**  
**Ou (pour le bulletin)**  
par Email : [domaine.ambrussum@orange.fr](mailto:domaine.ambrussum@orange.fr)*

SIGNATURE :

\* Mention obligatoire