



## Une journée à la Campagne

Portable : 06 80 63 83 18

### Mes compétences

- CAP + Brevet de Maîtrise CHARCUTIER
- CAP + Brevet de Maîtrise BOUCHER
- CAP CUISINIER
- 20 années de sommelier (Association des Sommeliers de Lyon Et Rhône-Alpes)
- 15 années de Restauration sur Lyon

Repas, dégustation en groupe, nous contacter

Suite à l'intérêt que vous portez à la transformation du canard gras, je vous propose un stage d'une journée relatif à la découpe du canard et au travail du foie gras.



### Déroulement de la journée :

- 9 h 00 Accueil des participants et café
  - 9 h 30 Sélection des canards
  - 10 h 00 Découpe
- Sélection des différentes parties du canard  
Suggestions et recettes
- 12 h 00 Pause-repas
  - 14 h 30 Travail du foie  
Fabrication du cou farci
  - 16 h 30 Fin du stage

Nous demandons un forfait de 130 Euros en semaine et de 135 en week-end et jours fériés, par stagiaire correspondant à :

- La participation aux frais de formation
- L'achat du canard
- Le repas
- Et les produits

Et vous partez avec votre canard prêt à cuire

Réservez votre journée par Tel. 04 74 26 58 81

portable 06 80 63 83 18

ou par e-mail : [andre@aubergeoitaval.com](mailto:andre@aubergeoitaval.com)

Gastronomiquement vôtre.  
André CALLAERT (maitre artisan)



# Une journée à la Campagne



## Mes compétences

- CAP + Brevet de Maîtrise CHARCUTIER
- CAP + Brevet de Maîtrise BOUCHER
- CAP CUISINIER
- 20 années de sommelier (Association des Sommeliers de Lyon Et Rhône-Alpes)
- 15 années de Restauration sur Lyon

Suite à l'intérêt que vous portez à la transformation du canard gras, je vous propose un stage d'une journée relatif à la découpe du canard et au travail du foie gras.



## Déroulement de la journée :

	- 9 h 00	Accueil des participants et café
	- 9 h 30	Sélection des canards
	- 10 h 00	Découpe
		Sélection des différentes parties du canard
		Suggestions et recettes
- 12 h 00		Pause-repas
- 14 h 30		Travail du foie
		Fabrication du cou farci
- 16 h 30		Fin du stage

Nous demandons un forfait de 125 Euros en semaine et de 130 en week-end et jours fériés, par stagiaire correspondant à :

- La participation aux frais de formation
- L'achat du canard
- Le repas
- Et les produits

Et vous partez avec votre canard prêt à cuire

*Réservez votre journée directement au*

*04.74.26.58.81/06.80.63.83.18/06.48.87.86.70*

*Gastronomiquement vôtre.*

*André CALLAERT (Maître Artisan)*

Repas accompagnateurs : 23 Euros en semaine et 28 Euros le week-end et jours fériés.  
14 personnes maxi pour les stagiaires. Moins de 3 personnes, le stage est reporté

Repas accompagnateur : 25 Euros en semaine et 30 Euros le week-end et jours fériés.  
14 personnes maxi par groupe. Moins de 3 personnes, le stage est reporté