

ART DE VIVRE, GASTRONOMIE & ŒNOLOGIE

DÎNER ŒNOLOGIQUE + COURS DE CUISINE FOIE GRAS SOFITEL PL. BELLECOUR : D'OCTOBRE À DÉCEMBRE

L'hôtel Sofitel au cœur de Lyon offre une cuisine de grande Qualité et un cadre très agréable dans son restaurant panoramique.

Après un déjeuner (13h -15 h) aux saveurs « Sud-Ouest », vos invités passeront en cuisine aux côtés du Chef pour préparer leur propre foie gras. Fin d'événement à 18h.

Table réservée en bord de baie vitrée, belle vue sur Lyon.

Livraison du foie gras à chaque invité dans les jours qui

Suivent la préparation.

Budget : 305 € HT / participant boissons incluses.

Mini 8 participants.



DEMANDE DE DEVIS & D'INFORMATIONS : CLIQUEZ ICI

