



# Alliance Française de Bâle

21<sup>e</sup> slff.ch

SEMAINE DE LA LANGUE FRANÇAISE  
ET DE LA FRANCOPHONIE

Nous vous invitons à notre **Atelier de cuisine**, animé par le chef **Philippe Bamas et son équipe**,  
**samedi 19 mars 2016, de 10h00 à 14h00**,  
au **Restaurant Sonne, Baslerstrasse 4, Bottmingen**



**Pour l'occasion, Philippe Bamas nous propose un menu particulièrement festif.** Titulaire d'une étoile au Guide Michelin depuis fin 2014, **Philippe Bamas** a fait son entrée au **Gault & Millau Suisse 2016**, établissant définitivement sa réputation de grand chef. Il nous reçoit à nouveau dans son établissement pour nous faire partager son art et sa passion. Grâce à son enthousiasme et à son sens inné de la pédagogie, c'est un régal. Tout le monde y trouve son compte, les néophytes comme les cordons bleus. L'Atelier se déroule dans la cuisine du restaurant, la dégustation finale a lieu dans le bistrot. Tabliers et ustensiles fournis.



Voici le menu de cet apéro dînatoire gourmand:

## FROID

*Crème brûlée de foie gras de canard*

*Tartine de brandade de morue*

*Escargots de Bourgogne en beignets, crème de persil à l'ail doux*

## CHAUD

*Noix de Saint-Jacques, blanc de poireau, beurre à l'aneth*

*Magret de canard à l'orange, endive étuvée*

*Œufs en meurette, fricassée de champignons au lard fumé*

## DESSERTS

*Île flottante, sauce vanille*

*Gaufre au chocolat, crème Chantilly*

*Salade de fruits de saison*



**Inscription** auprès de Joël Quilleré [joel.qui@bluemail.ch](mailto:joel.qui@bluemail.ch)

**Participation:** 80.- CHF par personne pour les membres AF Bâle, 90.- CHF pour les non-membres, dégustation finale et vin compris

**Accès :** tram (10, 17) ou bus (34, 37, 47, 59, 60), arrêt Bottmingen, le restaurant est à 150 mètres. Quelques places de parking disponibles.



<http://www.af-bale.ch/prgrtext.php?48>  
<http://www.sonne-bottmingen.ch/fr/>



**Alliance Française de Bâle**