



DES FORÊTS AUX FOURNEAUX : LA CUISINE DU GIBIER

PROGRAMME

MATIN

8h00

- Accueil

8h30

- Autour du gibier : le choix et la valorisation des différentes préparations et recettes.
- Cuisine du gibier : réalisation des recettes avec l'enseignant restaurateur Pascal RAVERAUD. Les recettes vous seront fournies en version numérique en fin de formation.

13h00

- Présentation des vins du Domaine La Camba Tòrta (possibilité d'achat de vin sur place) et les plats préparés lors de la formation.

REPAS

13h30

- Repas convivial, dégustation des plats préparés

En partenariat avec :



PUBLIC

Chasseurs adhérents à la FDC81 - non chasseurs et chasseurs extérieurs



LIEU

Chambre des Métiers du Tarn (Cunac)



NOMBRE DE PLACES

15 personnes.



COÛT

- Chasseurs (adhérents à la FDC81) : 60€
- Non chasseur ou chasseur non adhérent à la FDC81 : 90€

Comprend la formation, le prix des produits et du repas.
Paieement à l'inscription.



REPAS

Au restaurant de la chambre des métiers



INTERVENANTS

FDC81-Enseignant restaurateur du CFA



DATE

- Mercredi 29 Octobre 2025*
de 8h00 à 15h

* date pouvant être modifiée en fonction des disponibilités de salle

FORMULAIRE D'INSCRIPTION



DES FORÊTS AUX FOURNEAUX : LA CUISINE DU GIBIER

LE CANDIDAT

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Date et lieu de naissance :/...../..... à

Tél : Port :

Mail :

☐

Je désire m'inscrire à la formation et je joins le règlement correspondant

Après réception de votre bulletin d'inscription et de votre chèque, la FDC81 confirmera votre participation par écrit.

L'inscription n'est effective qu'à réception du règlement.

Attention : pas de remboursement en cas d'absence le jour de la formation

Fait à

Le

Signature du candidat :

Formulaire à retourner 1 mois avant la date de formation à :

Fédération Départementale des Chasseurs du Tarn
Chemin du Séminaire du Roc, 81000 ALBI