



# 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 de recettes avec l'enseignant restaurateur Pascal RAVERAUD.

### REPAS

13h00

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



### 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).
- Païement à l'inscription.



### REPAS

Au restaurant de la chambre des métiers



### INTERVENANTS

FDC81 - Enseignant restaurateur du CFA - Domaine La Camba Tòrta



### DATE

- Mercredi 23 Octobre 2024\*  
de 8h00 à 15h

\* date pouvant être modifiée en fonction des disponibilités de salle



**100% PRODUITS  
TARNAIS**

En partenariat avec :



# 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.**

Fait à .....

Le .....

**Signature du candidat :**

**Formulaire à retourner à la Fédération Départementale des  
Chasseurs du Tarn**

**Chemin du Séminaire du Roc, 81012 ALBI cedex 9**