



INDICATIE PROGRAMMA KOOKVAKANTIE

Zaterdag

Ontvangst op La Panacée vanaf 16.00u.

Om 19.00u start de kookweek met een kennismaking met de andere gasten onder het genot van een aperitief en een borrelhapje. Rond 20.00u gaan we aan tafel voor het Welkomst diner.

Zondag

Tussen 8.00u en 9.30u serveren wij het ontbijt. Om 10.00u gaan we de keuken in voor de **1e workshop met thema 'Franse boerenkeuken'**. We bereiden een aantal gerechten voor de lunch en treffen alvast de voorbereidingen voor het diner.

Rond 13.00u gaan we aan tafel om te genieten van de eerste workshop resultaten tijdens de lunch. Daarna is er een rustpauze om bijvoorbeeld even op pad te gaan, lekker te luieren bij het zwembad, of om een wandeling maken.

Rond 20.00h gaan we aan tafel om de andere workshop resultaten, die we in de ochtend hebben voorbereid, te proeven.



Maandag

Tussen 8.00u en 9.30u serveren wij het ontbijt. Daarna is er overdag de tijd om de omgeving te verkennen.

Om 16.30u gaan we de keuken in voor de **2^e workshop met thema 'Frans-Mediterrane keuken'**.

Rond 20.00h gaan we aan tafel om onze workshop resultaten te proeven.

Dinsdag

Tussen 8.00u en 9.30u serveren wij het ontbijt. Om 10.00u vertrekken we voor onze 1^e nader te bepalen culinaire uitstap.*

Daarna kan iedereen zijn eigen plan trekken.

Om 16.30u verwachten we iedereen weer terug op La Panacée, want we gaan weer koken. Het thema van de **3^e workshop is 'Delicious meatless'**.

Rond 20.00h gaan we aan tafel om onze workshop resultaten te proeven.



Woensdag - Rustdag

Tussen 8.00u en 9.30u serveren wij het ontbijt.

Daarna heb je de hele dag en avond de tijd om erop uit te trekken. Rondslechteren in het prachtige Sarlat, lekker lunchen in Domme, een kasteel bezoeken, grotten bekijken of een kanotocht maken over de Dordogne. Kijk voor meer informatie over de omgeving op onze website (www.lapanacee.nl).

Donderdag

Tussen 8.00u en 9.30u serveren wij het ontbijt. Om 10.00u vertrekken we voor onze 2^e nader te bepalen culinaire uitstap.*

13.00u: Lunch in een restaurant in één van de mooiste dorpjes van Frankrijk.

Na de lunch is er gelegenheid om het dorpje te verkennen.

19.00u: Deze avond geen diner, gezien het feit dat we 's middags al uitgebreid hebben gegeten. Er wordt dus niet gekookt. In plaats daarvan sluiten we deze dag af met een aangeklede borrel. Een fijne kaas- en charcuterie plank en een wijntje.

Vrijdag

Tussen 8.00u en 9.30u serveren wij het ontbijt. Om 10.00u gaan we naar de markt in Souillac* Daar kunnen we zien welke (streek)producten te verkrijgen zijn. We drinken samen een kopje koffie op een terras en kopen vervolgens op de markt de nog benodigde ingrediënten voor de laatste kookworkshop.



Daarna kan iedereen zijn eigen gang gaan.

Om 16.30u gaan we de keuken weer in voor de **4^e workshop thema 'A Partager' (om te delen)**. We bereiden diverse gerechten, met onder andere de op de markt gekochte koopwaar.

Rond 20.00h gaan we aan tafel om onze workshop resultaten te proeven.

Zaterdag

Dag van vertrek.

Tussen 8.00u en 9.30u serveren wij het ontbijt. Daarna is het tijd om uit te checken en afscheid te nemen.

**Voorbeelden culinaire uitstapjes*

(niet uitputtend – puur ter indicatie):

- bezoek geitenkaasboerderij voor rondleiding fabricatie van het 'AOP Rocamadour' kaasje, dat uitsluitend in deze regio geproduceerd mag worden.
- Bezoek walnotenmolen (wij wonen in de walnotenstreek en er is hier een ware 'route de noix' uitgezet).
- Bezoek wijngaarden waar 'vin de paille' wordt gemaakt, oftewel 'strowijn'. Uiteraard gaan we die dan ook even proeven.....
- Bezoek forellenkwekerij
- Bezoek distilleerderij, waar lokale likeuren gestookt worden
- Bezoek 'ferme de la truffe', waar we uitleg krijgen over de wereld van de zwarte truffel (tuber melanosporum)



KOOKVAKANTIE - ONZE FRANSE KEUKEN

Wat is inbegrepen:

- 7 overnachtingen inclusief ontbijt
- 3-gangen welkomstdiner op de dag van aankomst
- 3 culinaire uitstapjes (2x culi-excursie en 1x marktbezoek)
- 1x lunch in een restaurant
- 4 dagen kookworkshops met verschillende thema's
- Alle genuttigde drankjes tijdens de door ons georganiseerde lunches, kookworkshops, borrels en diners
- Exclusief drankjes tijdens de vrije momenten
- Kleinschalige groepen (min. 5 tot max. 8 kokende deelnemers)

Tarief

Het tarief van de 'Onze Franse Keuken' kookvakantie bedraagt € 795,- per persoon, op basis van 2 personen per kamer. Voor 1 persoons gebruik van de kamer rekenen we € 200,- toeslag (we hebben maximaal twee 1-persoonskamers beschikbaar per kookweek). Wil je een partner/vriend(in) meenemen die niet meekookt, maar die wel mee wil genieten van al het heerlijke eten? Dan kan, hij/zij betaalt dan € 625,- (bij gebruik van dezelfde kamer).



Data seizoen 2020

Kookweek 1 (Juni)

aankomst op zaterdag **30 mei** - vertrek op zaterdag **6 juni**

Kookweek 2 (Juni)

aankomst op zaterdag **20 juni** - vertrek op zaterdag **27 juni**

Kookweek 3 (September)

aankomst op zaterdag **5 sept** - vertrek op zaterdag **12 sept**

Kookweek 4 (September)

aankomst op zaterdag **19 sept** - vertrek op zaterdag **26 sept**

Voor onze kookweken hanteren wij een minimale deelname van 5 deelnemers. Uiterlijke inschrijvingsdatum is 6 weken voor aanvang verblijf.