

Programme des cours de cuisine de novembre

MILLE ET UNE FEUILLES !

Mille-feuille classique vanille ou chocolat (feuilletage maison); Mille-feuille craquant au thon et pavot

☉ LUNDI 02 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | MARDI 10 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 23 NOVEMBRE 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

ENVIE DE SOLEIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue;
Langoustines vapeur, réduction orange, coco et ananas;
Mojito version tarte

☉ MARDI 03 NOVEMBRE 18:30 À 20:30 | MARDI 17 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | SAMEDI 21 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 23 NOVEMBRE 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

DES COULEURS AUX SAVEURS D'AUTOMNE

Gratin de langoustines au whisky; Pintade fondante, soufflé châtaigne et Cognac; Tarte légère au fromage blanc (pâte sablée à la noisette)

☉ JEUDI 05 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 09 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 21 NOVEMBRE 18:00 À 20:00 | JEUDI 26 NOVEMBRE 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à soufflé

LE MENU DU REVEILLON

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes;
Magret de canard laqué au Coteaux du layon, contisé aux agrumes confits; Chantilly de brie, crackers maison au cumin

☉ JEUDI 05 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | VENDREDI 13 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | JEUDI 19 NOVEMBRE 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

LES ACCORDS METS ET VINS DES FETES DE FIN D'ANNEE

AVEC VOTRE CAVISTE DE VIN EPICES ET TOUT (supplément 15 €)

Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle, ananas poêlé et crème fouettée passion; Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe

☉ VENDREDI 06 NOVEMBRE 18:30 À 22:00

LA ROUTE DES EPICES

Gambas flambées, crème gingembre paprika; Veau au safran, coings confits et noix caramélisées; Verrine biscuit aux épices, choco crémeux et poires

☉ SAMEDI 07 NOVEMBRE 15:30 À 17:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

LE MENU DE NOVEMBRE

Endives braisées et fondues au citron vert, gambas en tempura; Carpaccio de poisson, nouilles croustillantes et vinaigrette agrumes et grenades; Fondant au chocolat noir et caramel au beurre salé

☉ SAMEDI 07 NOVEMBRE 19:00 À 21:00 | MARDI 10 NOVEMBRE 18:30 À 20:30 | JEUDI 19 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | JEUDI 26 NOVEMBRE 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON

Beurek (chaussons) au parmesan et parfum de truffe;
Arancini au saumon fumé; Pizzetta au magret fumé revisitée façon escargot

☉ LUNDI 09 NOVEMBRE 18:30 À 20:30 | JEUDI 19 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | VENDREDI 27 NOVEMBRE 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle ou au micro-ondes; Pain d'épices (maison); Chutney de figues

☉ JEUDI 12 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | MARDI 17 NOVEMBRE 18:30 À 20:30 | JEUDI 26 NOVEMBRE 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 terrine de 600g + 2 boîte(s) hermétique(s)

LA CUISINE AU WHISKY

Bouquet de chou-fleur aux grains de vanille et sauce cocktail; Saumon rôti, sauce crevettes et whisky; Petits pots de crème au parfum de Baileys et langues de chat

☉ VENDREDI 13 NOVEMBRE 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 3 verrine(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

LES MACARONS

Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Macarons au chocolat

☉ SAMEDI 14 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | LUNDI 16 NOVEMBRE 10:00 À 12:00 | VENDREDI 20 NOVEMBRE 14:00 À 16:00 | MARDI 24 NOVEMBRE 18:30 À 21:30
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LES NOIX DE ST-JACQUES (supplément 5 €)

Risotto croquant St-Jacques et safran façon tatin; Noix de St-jacques poêlées aux légumes racines; St-Jacques en robe d'endives, réduction aux agrumes

☉ SAMEDI 14 NOVEMBRE 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

LE FOIE GRAS EN CUISINE (supplément 5 €)

Foie gras poêlé, nems de champignons, réduction balsamique; Potimarron velouté au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Mille-feuille de foie gras, pain d'épices et pomme

☉ VENDREDI 20 NOVEMBRE 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s)

LA CUISINE EN COULEURS

Sablé breton salé au paprika, mousse au curry; Nems de canard confit, réduction balsamique groseilles; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

☉ SAMEDI 28 NOVEMBRE 14:00 À 16:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)