

# Programme des cours de cuisine de juillet et août 2013

Les séances durent deux heures

## LES COCKTAILS DE L'ETE (supplément 5 €)

Pour préparer les vacances et clôturer cette belle saison passée ensemble, fêtons l'été en préparant en binôme des bouchées apéritives pendant un cours de cuisine d'une heure. Nous poursuivrons la séance en nous initiant à la réalisation de cocktails spécialement conçus pour vous par Yann, votre barman.

Au menu : Nems de poireau, crevettes au wasabi; Les galipettes (champignons) en chapelure d'ail et romarin; Bouchées vapeur au porc, sauce piment

🕒 JEUDI 11 JUILLET 19:00

## L'ETE

Velouté de concombre, tartare de saumon, écume coco; Agneau, fondue d'aubergines aux épices douces et crème parmesan; Mousse au fromage blanc et rhubarbe curd

🕒 LUNDI 01 JUILLET 14:00 | SAMEDI 06 JUILLET 14:00 | MARDI 09 JUILLET 19:00 | MERCREDI 10 JUILLET 09:30

Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

## LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 01 JUILLET 19:00 | MERCREDI 03 JUILLET 09:30 | SAMEDI 06 JUILLET 09:30 | MARDI 09 JUILLET 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

## C'EST DE SAISON

Tempura de courgettes, sauce vierge à la tomate; Canard aux pêches; Sablé breton, crème Chiboust et framboises

🕒 MARDI 02 JUILLET 19:00 | VENDREDI 05 JUILLET 09:30 | SAMEDI 06 JUILLET 16:30 | VENDREDI 12 JUILLET 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

## LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Caviar d'aubergines et gressins au citron; Madeleines au chorizo; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Crème brûlée aux asperges

🕒 MERCREDI 03 JUILLET 19:00 | JEUDI 04 JUILLET 09:30 | JEUDI 11 JUILLET 14:00 | SAMEDI 13 JUILLET 16:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

## L'INDE

Biryani d'agneau; Kachori (chaussons aux légumes et épices); Sindhi Murgh (mijoté de poulet aux épices et yaourt)

🕒 JEUDI 04 JUILLET 14:00 | LUNDI 08 JUILLET 19:00 | JEUDI 11 JUILLET 09:30 | SAMEDI 13 JUILLET 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

## DÉJEUNER SUR L'HERBE

Tomates d'amour au pavot; Pita au kebab (boulettes d'agneau parfumées), sauce au yaourt; Calissons à la cerise

🕒 VENDREDI 05 JUILLET 14:00 | MERCREDI 10 JUILLET 19:00 | VENDREDI 12 JUILLET 09:30 | SAMEDI 20 JUILLET 17:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîte(s) hermétique(s)

---

## ENFANTS : L'ITALIE

Pizza mozzarella, tomates, et jambon; Tiramisu aux fruits rouges

🕒 LUNDI 08 JUILLET 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette (s) + 2 ramequin(s)

## ENFANTS : LA PÂTE A CHOUX

Eclairs au chocolat; Cygnes à la framboise

🕒 MERCREDI 10 JUILLET 14:00 | SAMEDI 20 JUILLET 14:30

## ENFANTS : LES GOÛTERS DE LA RENTREE

Pots de crème à la vanille; Les langues de chat; Serpentinaux amandes et à l'eau de fleur d'oranger

🕒 MERCREDI 28 AOUT 14:30 | LUNDI 02 SEPTEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

## ENFANTS : LES FRUITS DE SAISON

Quatre-quarts aux pommes; Clafoutis aux abricots; Tartelette aux groseilles et fromage blanc

🕒 VENDREDI 30 AOUT 14:00 | MARDI 03 SEPTEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 plat a gratin petit