

Programme des cours de cuisine De l'été

Adultes

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
 ☉ MERCREDI 05 JUILLET 15:30 A 17:30 | VENDREDI 07 JUILLET 09:00 A 11:00 | MARDI 25 JUILLET 19:00 A 21:00 | SAMEDI 19 AOUT 09:30 A 11:30 | VENDREDI 25 AOUT 14:00 A 16:00 | MARDI 29 AOUT 09:00 A 11:00 | MERCREDI 30 AOUT 19:00 A 21:00
 Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES REDUCTIONS SUCREES

Coque de nougatine au sésame, chocolat et pistaches; Verrine Chiboust au nougat, compote de pêche; Petits fours aux griottes et amandes
 ☉ MERCREDI 05 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 12 JUILLET 09:00 A 11:00 | JEUDI 20 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 22 AOUT 09:00 A 11:00 | SAMEDI 26 AOUT 13:30 A 15:30 | LUNDI 28 AOUT 19:00 A 21:00
 Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines

MELANGE DE SAVEURS (supplément 3 €)

Ballotins frits au porc; Cabillaud en croûte d'amandes et persil, salsa poivron et câpres; Mi-cuit au chocolat blanc, vanille et passion
 ☉ JEUDI 06 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 10 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 17 AOUT 09:00 A 11:00 | LUNDI 21 AOUT 14:00 A 16:00
 Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

TOUCHE D'EPICES (supplément 2 €)

Terrine de poulet à l'oriental; Wok de boeuf au curcuma, saveur citronnée; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome
 ☉ JEUDI 06 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 13 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 26 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 24 AOUT 09:00 A 11:00 | MARDI 29 AOUT 19:00 A 21:00
 Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four + 6 verrines

LES FRUITS ROUGES

Fraisier (pour environ 4 à 6 personnes); Coque de melon aux fraises au jus de Porto et son sorbet framboises
 ☉ JEUDI 06 JUILLET 19:30 A 21:30 | MARDI 11 JUILLET 09:00 A 11:00 | LUNDI 17 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 22 AOUT 19:00 A 21:00 | SAMEDI 26 AOUT 09:00 A 11:00
 Prévoir pour ce cours 1 cercle à pâtisserie de diamètre 16 cm + 1 grande assiette + 4 boîtes hermétiques

LE MENU DE L'ETE (supplément 3 €)

Rosace de saumon mariné et pomme, sauce crème acidulée; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Délice glacé, infusion parfumée sur son sablé
 ☉ SAMEDI 08 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 12 JUILLET 19:00 A 21:00 | LUNDI 17 JUILLET 19:00 A 21:00 | MERCREDI 19 JUILLET 09:00 A 21:00 | MERCREDI 23 AOUT 19:00 A 21:00 | LUNDI 28 AOUT 14:00 A 16:00
 Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 3 moules à tartelette + 3 ramequins en forme de dôme

ECHALOTES ET FRAMBOISES (supplément 2 €)

Tatin échalote ail et parmesan; Poulet à la crème d'échalote et fruits rouges aux aromates; Mille-feuille caramélisé et sa compotée de fruits acidulée et framboises
 ☉ JEUDI 13 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 27 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 18 AOUT 19:00 A 21:00 | JEUDI 24 AOUT 19:00 A 21:00 | MERCREDI 30 AOUT 09:00 A 11:00
 Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DE L'ETE

Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)
 Nems de mozzarella, tomates et faisselle au basilic; Ballottine de volaille farcie à l'estragon et son crumble de légumes; Ile flottante sur coulis de fraise
 ☉ SAMEDI 15 JUILLET 09:30 A 11:30 | MERCREDI 16 AOUT 14:00 A 16:00
 Prévoir pour ce cours 5 ramequins + 2 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : VOYAGE EN ITALIE (supplément 2 €)

Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)
 Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Pizza (pâte à pizza maison) mozzarella, tomates, et jambon; Tiramisu aux fraises
 ☉ SAMEDI 15 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 18 AOUT 14:00 A 16:00
 Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 grande assiette + 4 ramequins

FRAICHEUR MARINE AU SAUMON (supplément 3 €)

Tartare aux deux saumons et pomme verte; Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Macarons au saumon fumé et sa crème aux herbes
 ☉ MARDI 18 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 19 JUILLET 19:00 A 21:00 | VENDREDI 18 AOUT 09:00 A 11:00 | MERCREDI 23 AOUT 09:00 A 11:00 | SAMEDI 26 AOUT 17:30 A 19:30 | JEUDI 31 AOUT 09:00 A 11:00
 Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LE PIQUE-NIQUE

Roulade de saumon fumé aux herbes croustillantes; Terrine de volaille au poivre vert; Palet breton, melon et ganache chocolat blanc saveur exotique
 ☉ MARDI 18 JUILLET 19:00 A 21:00 | JEUDI 20 JUILLET 09:00 A 11:00 | MERCREDI 16 AOUT 19:00 A 21:00 | VENDREDI 25 AOUT 09:00 A 11:00
 Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four + 1 terrine d'une contenance de 600 ml

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES VACANCES (Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant))

Oeuf marbré, crème relevée (un peu) au wasabi; Cordon bleu maison; Frites de patates douces au curcuma; Tarte aux pommes comme une rose
 ☉ SAMEDI 19 AOÛT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 30 AOÛT 14:00 A 16:00
 Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : LES FRUITS DE L'ETE (supplément 2 €)

Clafoutis aux fruits rouges et sa tulle; Sablé breton aux fraises; Muffins pêches et pistache

🕒 LUNDI 10 JUILLET 14:00 A 16:00 | VENDREDI 14 JUILLET 14:00 A 16:00 | JEUDI 17 AOUT 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

ATELIER ENFANT : LE MENU DES GRANDES VACANCES

Rosace de pastèque et melon aux éclats de chèvre et basilic; Brochettes de crevettes, volaille et ananas; Panna cotta, pêche et gelée de menthe

🕒 MARDI 11 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 18 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 22 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 1 petite assiette + 4 ramequins

ATELIER ENFANT : LE PIQUE-NIQUE

Mini-cake olives et Vache Qui Rit; Manchons de poulet à l'asiatique; Brochettes de fruits saveur chocolatée

🕒 MERCREDI 12 JUILLET 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19 JUILLET 14:00 A 16:00 | MARDI 29 AOUT 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four