

## Programme des cours de cuisine Du mois d' Avril

### **Adultes**

#### **LA CUISINE DE NOS FORETS (supplément 2 €)**

Pavé de gibier sur rôsti de pommes de terre et son chutney caramélisé; La Forêt Noire

🕒 SAMEDI 01 AVRIL 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 cercle à pâtisserie de diamètre 16 cm ou 1 petit moule à manqué

#### **ATELIER TECHNIQUE : désossage et lever les filets d'un poisson (supplément 8 €)**

Pintade Farcie : désossage d'une pintade et mise en forme d'un rôti pour environ 6 à 8 personnes); Lever les filets d' un poisson et réalisation du fumet

🕒 SAMEDI 01 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 2 boîtes hermétiques

#### **LES MACARONS**

Macarons au chocolat; Macarons fraise/framboise

🕒 DIMANCHE 02 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS**

##### **Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)**

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

🕒 DIMANCHE 02 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### **LES BONBONS AU CHOCOLAT**

##### **Technique : tempérage du chocolat**

Les bonbons au chocolat (ganache lait-cassis et blanche saveur framboise); Bonbons croustillants au chocolat amandes-coco

🕒 LUNDI 03 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 10 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 14 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

#### **LES MACARONS**

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

🕒 LUNDI 03 AVRIL 19:00 A 21:00 | MARDI 11 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 19 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 27 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 AVRIL 09:00 A 11:00 | SAMEDI 29 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### **LE MENU DE PAQUES (supplément 4 €)**

Oeuf croustillant et ses mouillettes saveur océane; Agneau saveur fromagère en croûte au jus de vin rouge, écrasé de pommes de terre aux fruits secs; Crousti-fondant aux trois chocolats

🕒 MARDI 04 AVRIL 09:00 A 11:00 | LUNDI 10 AVRIL 14:00 A 16:00 | MARDI 11 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 15 AVRIL 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 1 cercle à pâtisserie diamètre 18 cm ou 1 petit moule à manqué

#### **SUR LA ROUTE DES EPICES**

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika et son caviar d' aubergine; Crème brûlée aux pommes flambées et séchées à la cannelle

🕒 MARDI 04 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 24 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 26 AVRIL 09:00 A 11:00 | JEUDI 27 AVRIL 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### **RECETTES APERITIVES DE PAQUES**

Mini-tarte pommes de terre, asperges et ricotta; Bouchées de foie gras poivrée, saveur exotique et chocolat à la fleur de sel; Rillettes d'oeuf épicé sur son blinis (maison)

🕒 MERCREDI 05 AVRIL 09:00 A 11:00 | VENDREDI 07 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 12 AVRIL 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 plaque en silicone de mini-moules à tartelette + 1 cercle inox de diamètre 6 cm

#### **POISSONS D' AVRIL**

Brandade de poisson aux légumes orangés; Poisson d' avril aux épinards en croûte de feuilletage; Tarte pomme-poisson

🕒 MERCREDI 05 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 07 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 12 AVRIL 09:00 A 11:00 | MARDI 25 AVRIL 15:00 A 17:00 | VENDREDI 28 AVRIL 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 1 petit plat à gratin + 1 petit plateau

#### **LE MENU PRIMEUR (supplément 3 €)**

Soupe printanière pétoncles, asperges et petits pois; Médaillon de cochon au vinaigre balsamique, gratin de blettes; Croustillant en étages à la rhubarbe et spéculos

🕒 JEUDI 06 AVRIL 09:00 A 11:00 | JEUDI 13 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 27 AVRIL 09:00 A 11:00 | SAMEDI 29 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 mini-cocottes

#### **LA CUISINE DU JARDIN**

Velouté de carottes et poires saveur cardamome; Blinis de topinambours et son tartare de légumes du jardin au vinaigre de cidre; Pommsotto et pommes de terre au poivre de séchaun, lamelles de magret fumé

🕒 JEUDI 06 AVRIL 19:30 A 21:30 | JEUDI 13 AVRIL 09:00 A 11:00 | MARDI 18 AVRIL 19:00 A 21:00 | LUNDI 24 AVRIL 19:00 A 21:00 | VENDREDI 28 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### **ATELIER ADULTE/ENFANT : PAQUES AU MENU (supplément 2 €)**

#### **Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)**

Cocotte d'oeufs en deux saveurs; Agneau poêlé façon tatin aux deux pommes; Tartelette mousseuse au chocolat

🕒 VENDREDI 14 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 15 AVRIL 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 coquetiers + 2 moules à tartelette

### **LE JAPON (supplément 6 €)**

Les sushis et les makis; Tempura de crevettes, sauce gingembre

🕒 JEUDI 20 AVRIL 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 ramequin

## **Enfants**

### **ATELIER ENFANT : LE MENU DE PAQUES (supplément 2 €)**

Oeuf frit en croûte de pain d' épices; Aiguillettes de volaille chocolatées à la crème d' asperges; Les trois chocolats sous toutes leurs formes

🕒 MERCREDI 05 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 12 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### **ATELIER ENFANT : L'OEUF A PAQUES**

Oeufs Poussin; Oeufs marbrés; Oeuf à la fondue chocolatée et ses mouillettes de brioche perdue

🕒 MARDI 11 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 13 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 coquetiers à four