

Programme des cours de cuisine Du mois de Janvier

Adultes

LES MACARONS

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

☉ MERCREDI 04 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 11 JANVIER 19:00 A 21:00 | DIMANCHE 15 JANVIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 18 JANVIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 23 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 JANVIER 17:30 A 19:30
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES AMANDES

Galette à la frangipane (pâte feuilletée maison); Marzipans au citron (pâte d'amandes trempée dans le chocolat blanc); Nougat Glacé; La pâte feuilletée

☉ MERCREDI 04 JANVIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 06 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 07 JANVIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 11 JANVIER 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ronde + 4 ramequins + 1 boîte hermétique

LE MENU DU MOIS DE JANVIER (supplément 2 €)

Terrine façon croque fromagère; Filet de poisson vanillé en papillote et son riz pilaff saveur cardamome; Le cheesecake au caramel

☉ JEUDI 05 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 07 JANVIER 13:30 A 15:30 | MERCREDI 18 JANVIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 20 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 21 JANVIER 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 8 ramequins à four + 2 boîtes hermétiques

PLAISIRS D'HIVER (supplément 3 €)

Coquille de noix-st jacques à la brestoise; Pintade, gnocchis aux marrons, crème de champignons; Mousse de Noël : orange confite, Cointreau et sirop de vin

☉ JEUDI 05 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 17 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 JANVIER 19:30 A 21:30 | MARDI 24 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 JANVIER 09:30 A 11:30
Prévoir pour ce cours 1 coquille Saint-Jacques vide ou 1 plat à crème brûlée + 3 boîtes hermétiques + 6 verrines + 1 ramequin

LES LEGUMES OUBLIES

Gâteau de topinambours, crumble au thym; Raviole fromagère sur crème de panais et marrons; gratin de rutabaga, saveur foie gras

☉ JEUDI 05 JANVIER 19:30 A 21:30 | VENDREDI 13 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 21 JANVIER 13:30 A 15:30 | MARDI 24 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 31 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette + 2 plats à crème brûlée

LES GAMBAS (supplément 5 €)

Gambas flambées et son chutney minute épicé; Brochette de gambas et sa compotée d'endives au caramel d'orange; Risotto aux gambas et légumes au goût fumé

☉ VENDREDI 06 JANVIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 13 JANVIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 16 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 20 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 21 JANVIER 17:30 A 19:30 | LUNDI 30 JANVIER 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Verrine japonaise caramélisée

☉ SAMEDI 07 JANVIER 17:30 A 19:30 | LUNDI 16 JANVIER 19:00 A 21:00 | MERCREDI 18 JANVIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 26 JANVIER 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines + 2 ramequins

RETOUR DE FETES (supplément 5 €)

Crousti-moelleux au foie gras et fruits secs; Pavé de biche, sauce airelles chocolatée et écrasée de pommes de terre au gruë de cacao; Douceur framboise, mascarpone et feuilletine choco-praliné

☉ SAMEDI 14 JANVIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 19 JANVIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 23 JANVIER 19:30 A 21:30 | MERCREDI 25 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 25 JANVIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 JANVIER 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 6 verrines

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU TOUT CHOCOLAT

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

Brochettes de fruits rouges panées au chocolat; Risotto cacao et médaillon de porc; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ DIMANCHE 15 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 JANVIER 13:30 A 15:30
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

TOUR DU MONDE

Saumon façon gravlax sur lit de pomme de terre; filet de poisson à l'espagnole flambé et son risotto coco; Tempura de fruits exotiques

☉ MARDI 17 JANVIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 19 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 JANVIER 19:30 A 21:30 | LUNDI 30 JANVIER 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : LES GALETTES SALEES ET SUCREES

Galette des rois pommes caramélisées et spéculos; Galette salée façon américaine

☉ MERCREDI 25 JANVIER 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ronde + 1 boîte hermétique