

Programme des cours de cuisine Du mois de Juin

Adultes

L' ESPAGNE

Verrine à la mousse de concombre et gaspacho; Poulet à l' Andalouse; Gâteau basque chocolaté

☉ MERCREDI 01 JUIN 19:00 A 21:00 | MERCREDI 08 JUIN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 11 JUIN 09:00 A 11:00 | MARDI 14 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 23 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 verrines + 4 moules à tartelette

ATELIER PATISSERIE : LES FRAISES

Fraisier (pour environ 4 à 6 personnes) ; Croquant à la panna cotta au basilic et fraises

☉ JEUDI 02 JUIN 09:00 A 11:00 | MARDI 07 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 14 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 18 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ronde + 2 moules à tartelette + 2 ramequins + 1 boîte hermétique

HERBES FOLLES (supplément 2 €)

Rouleaux de printemps, saumon fumé, pamplemousse et aneth; Fricassés d'asperges vertes, crevettes, caramel orange et romarin; Parfait mojito (dessert menthe et citron)

☉ VENDREDI 03 JUIN 09:00 A 11:00 | LUNDI 06 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 10 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 15 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 17 JUIN 09:00 A 11:00 | SAMEDI 18 JUIN 16:30 A 18:30 | LUNDI 20 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins

PLEIN SUD

Aubergines farcies au parmesan; Roulé de poulet aux tomates confites; Tarte passion meringuée coco

☉ VENDREDI 03 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 08 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 16 JUIN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 JUIN 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 JUIN 19:00 A 21:00

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

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 04 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 09 JUIN 14:00 A 16:00 | LUNDI 13 JUIN 19:00 A 21:00 | JEUDI 16 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 30 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE MENU DU MOIS DE JUIN (supplément 3 €)

Cheesecake salé aux fruits rouges et deux fromages; Côtelette d'agneau farcie; Charlotte à la rhubarbe (biscuit cuiller maison)

☉ SAMEDI 04 JUIN 13:30 A 15:30 | MARDI 07 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 16 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 17 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 JUIN 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 JUIN 19:00 A 21:00 | MERCREDI 29 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 30 JUIN 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 6 ramequins à four

LE BARBECUE DE L' ETE (supplément 2 €)

Croûtons aillés et sa brochette d' asperges; Brochette de saumon à la coco et son riz safrané; Papillote exotique chocolatée

☉ SAMEDI 04 JUIN 17:00 A 19:00 | MARDI 14 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 28 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 29 JUIN 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

TUTTI COLORI

Blinis aux fanes, rouille et radis croquants; Poulet tandoori et chutney aux pêches; Croustifondant aux framboises

☉ VENDREDI 10 JUIN 16:00 A 18:00 | MERCREDI 15 JUIN 09:00 A 11:00 | SAMEDI 25 JUIN 13:30 A 15:30 | LUNDI 27 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four

LE SIPHON

Ceviche de poissons et espuma yaourt concombre (siphon); Oeuf cocotte aux épinards, sauce hollandaise; Trifle à la mangue et mousse au gingembre

☉ VENDREDI 10 JUIN 19:00 A 21:00 | LUNDI 13 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 7 boîtes hermétiques + 2 ramequins + 1 siphon avec cartouches de gaz

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE REPAS DE L'ETE Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d' un enfant)

Verrine au saumon et mousse d'asperges; Coeur de crevettes au beurre rose et son risotto coco; Macarons au chocolat

☉ SAMEDI 11 JUIN 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 6 verrines

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

Fraisier; Ile flottante sur coulis de fraise

☉ SAMEDI 18 JUIN 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ronde + 2 ramequins + 1 boîte hermétique

Enfants

ATELIER ENFANT : LE MENU DE L' ETE AUX FRUITS ROUGES

Nems de mozzarella, tomates et faisselle au basilic; Pomme de terre farcie à la viande; Fruit rouge farci à la fraise et menthe

☉ MERCREDI 29 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques