

Programme des cours de cuisine Du mois de Juin

Adultes

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 01 JUIN 09:00 A 11:00 | MARDI 13 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 27 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE MENU CHAMPETRE (supplément 2 €)

Bouchées fumées aux champignons et féta; Pavé de biche, sauce framboises, tatin de céleri et ses nems forestiers; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'orange

☉ JEUDI 01 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 10 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 15 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 22 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

MON JOLI MENU DU MOIS DE JUIN (supplément 3 €)

Croustillant de gambas au basilic et son chutney fraises-rhubarbe; Risotto pêche et canard fumé; Ile flottante aux pralines, coulis de fraise

☉ JEUDI 01 JUIN 19:30 A 21:30 | MERCREDI 07 JUIN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 10 JUIN 09:30 A 11:30 | MERCREDI 14 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 22 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 1 ramequin

RECETTES ESPAGNOLES

Oeufs cocotte aux calamars et chorizo; Poulet à la catalane; Montécao

☉ VENDREDI 02 JUIN 09:00 A 11:00 | LUNDI 12 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 14 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 16 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 20 JUIN 09:00 A 11:00 | JEUDI 29 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 mini-cocottes

BIEN, BON ET BEAU (supplément 2 €)

Roulé à la tomate, spirale au pesto; Aubergine grillée, agneau confit et crème au thym; Crème légère au basilic, fruits mentholés

☉ VENDREDI 02 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 16 JUIN 19:30 A 21:30 | JEUDI 22 JUIN 19:30 A 21:30 | VENDREDI 23 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LES PREMIERES FRAISES EN CUISINE

Cheesecake choco-fraise; Surprise japonaise fraise-vanille; Papillote de poulet grillé, saveur fraise-basilic

☉ SAMEDI 03 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins

UN AIR PROVENÇAL

Mille-feuille provençal, mousse chèvre et miel et sa tapenade; Tatin provençale au basilic; Navettes provençales

☉ SAMEDI 03 JUIN 13:30 A 15:30

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

BOUCHEES APERITIVES DE L'ETE

Mini-cake saveurs du Sud; Bouchées au melon fromagère; Craquant de camembert et son chutney

☉ JEUDI 08 JUIN 09:00 A 11:00 | MARDI 13 JUIN 14:00 A 16:00 | LUNDI 19 JUIN 19:00 A 21:00 | JEUDI 29 JUIN 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 plaque en silicone de mini-moules à cake ou 4 ramequins

AU SOLEIL

Torsades feuilletées ensoleillées; Filet de poisson, gaufre de pomme de terre du sud; Sorbet ananas et menthe (sans sorbetière)

☉ JEUDI 08 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 13 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 21 JUIN 19:00 A 21:00 | LUNDI 26 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 29 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

PANIER DE SAISON

Carré sarrasin, feta et asperges; Mousse de légumes verts en bouquet de haricots verts; Gâteau renversé coco-fraise

☉ JEUDI 08 JUIN 19:30 A 21:30 | JEUDI 15 JUIN 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 JUIN 09:00 A 11:00 | SAMEDI 24 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 28 JUIN 19:00 A 21:00

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

LA RHUBARBE

Mille-feuille de rhubarbe et sa chantilly acidulée; Macarons exotique compotée de rhubarbe

☉ VENDREDI 09 JUIN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 17 JUIN 09:00 A 11:00 | MERCREDI 21 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 27 JUIN 09:00 A 11:00 | MARDI 27 JUIN 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

☉ VENDREDI 23 JUIN 14:00 A 16:00 | LUNDI 26 JUIN 19:00 A 21:00 | MERCREDI 28 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

ADULTE/ENFANT : LES FRAISES

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

Fraisier (pour environ 4 à 6 personnes); Verrine de fraise mentholée façon italienne

☉ SAMEDI 24 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 cercle à pâtisserie de diamètre 16 cm + 1 grande assiette ronde + 4 ramequins

Enfants

ATELIER ENFANT : LE MENU EN COULEURS

Moelleux à la carotte; Comme un croque-monsieur rouge et jaune (polenta et tomates confites); Mousse au chocolat blanc et fraises

☉ MERCREDI 28 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins