

Programme des cours de cuisine Du mois d'Août

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
MARDI 13 AOUT 09:00 | LUNDI 19 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

LES CUPCAKES

MARDI 13 AOUT 19:00 | JEUDI 29 AOUT 09:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES FRAISES (supplément 2 euros)

Eclairs aux fraises et à la rhubarbe; Sabayon fraises et marsala; Fraisier
SAMEDI 17 AOUT 09:00
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

ATELIER PARENT / ENFANT : LE MENU DE L'ETE

Gaspacho de melon; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre; Ile flottante sur coulis de fraise
SAMEDI 17 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES BOUCHEES APERITIVES

Crème brûlée aux asperges; Caviar d'aubergines et gressins au sésame; Rillettes de St Jacques au curry et noisettes et blinis
MARDI 20 AOÛT 09:00 | MERCREDI 28 AOÛT 19:00 | SAMEDI 31 AOÛT 09:00
Prévoir pour ce cours 2 ramequins à crème brûlée + 4 boîtes hermétiques

LES CRUMBLES SALES ET SUCRES

Verrine Montebello (pistache, crumble épices); Crumble de poulet aux épices; Camembert en crumble d'épices et compote de mangue
MARDI 20 AOUT 19:00 | MERCREDI 28 AOUT 09:00 | SAMEDI 31 AOUT 17:30
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 8 verrines + 1 petit plat à gratin

LES FRAISES ET FRAMBOISES (supplément 2 euros)

Fraisier en verrine; Fraisier; Palet breton aux zestes, lemon curd et framboises
MERCREDI 21 AOUT 09:00 | SAMEDI 24 AOUT 09:00
Prévoir pour ce cours 8 verrines + 1 grande assiette + 2 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LES CONFISERIES

Mousse au Toblerone; Crumble aux poires et au Kinder; brochette de Chamallows en habit de chocolat
MERCREDI 21 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 8 verrines + 2 moules à tartelette

LES CHARLOTTES (biscuit cuiller maison)

Charlotte aux abricots; Les Charlottes : aux fruits de la passion et bananes flambées - au cassis façon verrine
MERCREDI 21 AOUT 19:00 | LUNDI 26 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 1 petit moule à cake ou charlotte + 8 ramequins

LE MENU BRETON

Feuilleté de Guémené; Cotriade de maquereau aux moules et petits légumes; Gâteau breton à la framboise
JEUDI 22 AOUT 09:00 | MARDI 27 AOUT 19:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LE PIQUE-NIQUE

Muffins au poulet et aux herbes; Tarte amandine aux abricots
JEUDI 22 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 3 moules à tartelette

LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise
JEUDI 22 AOUT 19:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LE POIVRON

Fleur de poivron farcie à la mousse de boeuf; Crème de poivron jaune, croquant de carottes; Langoustines à la compote de poivron aux épices
VENDREDI 23 AOUT 09:00 | JEUDI 29 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LA GRECE

Gambas aux tomates et à la feta; Moussaka au boeuf; Souvlaki (agneau mariné) au tzatziki
VENDREDI 23 AOUT 14:00 | MARDI 27 AOUT 09:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

ATELIER ENFANT : TOUT CHOCOLAT

Tartelette au chocolat; Mini-cake au chocolat; Les chocolats sous toutes leurs formes
MERCREDI 28 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours 2 moules à tartelette + 1 petit moule à cake + 2 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT/ENFANT : TOUT CHOCOLAT

Bouchées croquantes au chocolat au lait; Chouquettes au chocolat; Marquise au chocolat; Tartelette au chocolat
SAMEDI 31 AOUT 13:30
Prévoir pour ce cours 2 moules à tartelette + 1 petit moule à cake + 4 boîtes hermétiques