

Programme des cours de cuisine Du mois d' Octobre

Adultes

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons passion

☉ MARDI 03 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 07 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 16 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 22 OCTOBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 24 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | DIMANCHE 29 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 30 OCTOBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE MENU VEGETARIEN

Crème de poivron jaune, croquant de carottes végétarien; Nems chèvre et herbes; Sushi de riz au lait chocolaté et fruits exotiques

☉ MERCREDI 04 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 09 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 12 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin

LE MENU DU MOIS (supplément 3 €)

Tarte fine aux champignons, ail en chemise; Brandade de poisson au potiron, romarin et noisettes; Coque de tuiles dentelles, pommes caramélisées et flambées, chantilly

☉ MERCREDI 04 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 05 OCTOBRE 19:30 A 21:30 | SAMEDI 07 OCTOBRE 13:30 A 15:30 | MARDI 10 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 13 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 16 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 19 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 25 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 OCTOBRE 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS (supplément 2 €)

Rolls de gambas; Dos de cabillaud en écaille de St-Jacques, sauce vin rouge; Profiterole, sauce chocolat

☉ MERCREDI 04 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 09 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 21 OCTOBRE 17:30 A 19:30 | VENDREDI 27 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin

DESSERT D' AUTOMNE A LA POIRE

Duo de poires en deux couleurs et textures; Tarte d'automne

☉ JEUDI 05 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 17 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 moule à tarte

ENTRE TERRE ET MER (supplément 5 €)

Poisson en croûte d' épices et son écrasé de topinambours aux marrons; Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; Wok de nouilles sautées terre et mer

☉ JEUDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 11 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 14 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 18 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 25 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 31 OCTOBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

PROMENADE CHAMPETRE

Crème de champignons dans son bol croustillant; Pâtes façon risotto aux champignons et volaille; Tarte rustique aux fruits d' automne

☉ VENDREDI 06 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 17 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 21 OCTOBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 23 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 OCTOBRE 19:00 A 21:00

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

LE SIPHON

Oeuf croustillant sur sa poêlée forestière, mousse de polenta italienne; Espuma de carottes épicées en verrine; Trifle à la mangue et mousse au gingembre

☉ VENDREDI 06 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 20 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 25 OCTOBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 31 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 7 boîtes hermétiques + 6 verrines + 1 siphon avec cartouches de gaz

L' AUTOMNE

Mousse de foies de volaille au madère; Mille feuille d'effiloché de canard confit aux chips de patates douces et purée acidulée; Verrine d' automne : figues rôties, sablé et sabayon mascarpone

☉ MARDI 10 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 17 OCTOBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 OCTOBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 4 boîtes hermétiques + 6 verrines

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DE SAISON

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

Rosace forestière saveur marine sur son feuilleté; Parmentier d' automne et sa tuile fromagère; Fruits d' automne caramélisés aux noix de Pécan et son crumble saveur amande

☉ SAMEDI 21 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 29 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

Enfants

ATELIER ENFANT : MENU D' AUTOMNE

Velouté au potiron; Roulade de volaille aux champignons et poires, sauce pomme; Pommes cuites et brioche perdue

☉ MARDI 24 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : HALLOWEEN CHOCOLATE (supplément 2 €)

La citrouille version Halloween; Yeux Globuleux (biscuit moelleux au chocolat blanc); Le cercueil d' Halloween;

☉ JEUDI 26 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 27 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 30 OCTOBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 grande boîte hermétique

