

Programme des cours de cuisine Du mois de Décembre

Adultes

LES GAMBAS (supplément 3 euros)

Mousse de gambas au beurre rose; Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie; Velouté feuilleté de gambas et foie gras

☉ MARDI 01 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 05 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | DIMANCHE 06 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 09 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 21 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 30 DECEMBRE 09:00 A 11:00 ; samedi 02 janvier 17 :00 à 19 :00
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 1 bol à soupe à four

LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons et figues acidulée et dés de foie gras

☉ MARDI 01 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 10 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 12 DECEMBRE 13:30 A 15:30 | JEUDI 17 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 28 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 02 JANVIER 13:30 A 15:30
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros)

Velouté de fèves, Saint-Jacques poêlées et son crumble; Brochette de Saint-Jacques forestière, mousseline de pommes de terre à la noisette; Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit

☉ MERCREDI 02 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 11 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 14 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 16 DECEMBRE 16:00 A 18:00 | SAMEDI 19 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 22 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 30 DECEMBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 coquilles Saint-Jacques vides ou 2 moules à tartelette

LE MENU DU REVEILLON (supplément 5 euros)

Gratin de langoustines au whisky; Médailon de biche, Dauphine au céleri et sauce façon grand veneur; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe

☉ MERCREDI 02 DECEMBRE 19:30 A 21:30 | VENDREDI 04 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 09 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 11 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 16 DECEMBRE 19:30 A 21:30 | VENDREDI 18 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 19 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | DIMANCHE 20 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 29 DECEMBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin individuel + 5 boîtes hermétique

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros) **Technique : déveinage d' un lobe de foie gras et cuisson d'une terrine pour environ 6 à 8 personnes)**

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Parfait aux deux foies et sa gelée

☉ JEUDI 03 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 19 DECEMBRE 18:00 A 20:00 | MARDI 29 DECEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 1 terrine d' une contenance de 600 ml + 4 ramequins à four

LES ILES AU MENU

Bavarois mangue, avocat et gambas; Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Verrine des îles : crème à la vanille et au rhum, ananas et chantilly; Tuiles dentelle (sucrées)

☉ JEUDI 03 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 10 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 1 ramequin + 4 verrines + 5 boîtes hermétiques

LES ENTREES DU REVEILLON (supplément 2 euros)

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Crème brûlée au foie gras; Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené

☉ VENDREDI 04 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 09 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 12 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 31 DECEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin à crème brûlée

LA BUCHE DE NOEL

La bûche chocolat framboise en tube de chocolat noir

☉ SAMEDI 05 DECEMBRE 17:30 A 19:30 | MARDI 15 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | DIMANCHE 20 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | MERCREDI 23 DECEMBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 2 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE GOUTER CHOCOLATE

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Sucettes croquantes au chocolat; Cromesqui au chocolat (coque croustillante à l' amande et ganache onctueuse)

☉ DIMANCHE 06 DECEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LES BONBONS AU CHOCOLAT

Ganache lait-cassis; Les bonbons au chocolat (Praliné feuilletine); Pâte de pistache en coque de chocolat

☉ LUNDI 07 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 14 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 16 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 22 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : LA BUCHE DE NOEL

La bûche au nougat et framboises

☉ MERCREDI 23 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 24 DECEMBRE 10:00 A 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 grande assiette + 2 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LE MENU FESTIF AU CHOCOLAT

Cheesecake cacahuètes et chocolat; Blinis de saumon, sauce chocolat et gingembre; Nuggets au cacao et sa mousseline chocolatée

☉ MERCREDI 23 DECEMBRE 14:30 A 16:30 | MARDI 29 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 31 DECEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à four + 5 boîtes hermétiques

