



## Programme des cours de cuisine Du mois de janvier

### ENFANT : LES SPECULOS

Blinis aux spéculos; Gâteau aux pommes, miel et spéculos; Muffins pêches et pistache

☉ MERCREDI 02 JANVIER 14:00 | MERCREDI 30 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours 1 moule à cake de taille moyenne + 3 boîtes hermétiques

### LES GALETTES DES ROIS

Galette abricots noisettes; Galette à la frangipane; Galettes pistaches griottes

☉ JEUDI 03 JANVIER 09:00 | MARDI 08 JANVIER 09:00

PREVOIR POUR CE COURS 3 ASSIETTES

### LES GALETTES DES ROIS

Galette des rois bretonne au caramel fondant; Galette des rois à la framboise ; Galette à la frangipane

☉ SAMEDI 05 JANVIER 09:00 | JEUDI 10 JANVIER 19:00

Prévoir pour ce cours 3 assiettes

### LES MACARONS

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

☉ JEUDI 03 JANVIER 19:00 | SAMEDI 12 JANVIER 09:00 | JEUDI 17 JANVIER 09:00 | SAMEDI 19 JANVIER 18:00 | LUNDI 21 JANVIER 14:00 | JEUDI 24 JANVIER 14:00 | JEUDI 31 JANVIER 19:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

### Pâtisserie : Le Saint-Honoré

St-Honoré

☉ LUNDI 07 JANVIER 14:00 | MARDI 15 JANVIER 09:00 | MERCREDI 23 JANVIER 19:00 | MERCREDI 30 JANVIER 19:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ou 1 plateau

### INDE

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Naans au fromage; Kachori (chaussons aux légumes et épices)

☉ MARDI 08 JANVIER 14:00 | MERCREDI 16 JANVIER 09:00 | SAMEDI 19 JANVIER 13:30 | JEUDI 24 JANVIER 09:00 | LUNDI 28 JANVIER 19:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LA BRETAGNE

Kouign amann; Moules gratinées au curry; Porc au cidre, couscous de blé noir

☉ MERCREDI 09 JANVIER 09:00 | MARDI 15 JANVIER 14:00 | SAMEDI 26 JANVIER 14:00 | JEUDI 31 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours 1 moule à manqué + 1 plat à gratin + 2 boîtes hermétiques

### LES SUSHIS ET MAKIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Soupe Miso

☉ MERCREDI 09 JANVIER 13:30 | SAMEDI 19 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LES SOUFFLES

Soufflé au chocolat; Soufflé au roquefort; Soufflé aux noix de St-Jacques

☉ JEUDI 10 JANVIER 14:00 | LUNDI 14 JANVIER 19:00 | VENDREDI 18 JANVIER 09:00 | VENDREDI 25 JANVIER 09:00 | MARDI 29 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours 10 ramequins à four

### LA PINTADE FARCIE (supplément 8 euros)

Technique : désossage d'une pintade, réalisation d'une farce fine et mise en forme d'un rôti

☉ VENDREDI 11 JANVIER 09:00 | MERCREDI 16 JANVIER 19:00 | MARDI 22 JANVIER 14:00 | MARDI 29 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four

### ATELIER PARENT/ENFANT : TOUT CHOCOLAT

Bouchées croquantes au chocolat au lait; Chouquettes au chocolat; Marquise au chocolat; Tartelette au chocolat

☉ SAMEDI 12 JANVIER 14:30 | MERCREDI 23 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours 1 moule à cake de taille moyenne + 2 plats à tartelette + 3 boîtes hermétiques

### ENFANT : L'ITALIE

Lasagnes crémeuses à la bolognaise; Panna cotta aux deux chocolats

☉ MERCREDI 16 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours 1 plat à gratin + 6 verrines de taille moyenne