

Programme des cours de cuisine Du mois de Janvier

Enfants

ATELIER ENFANT : LA GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane; Galette abricots noisettes

☉ MERCREDI 03 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 04 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 grandes assiettes

ATELIER ENFANT : DESSERTS D' HIVER

Saucisson au chocolat et guimauve; Gâteau aux pommes, miel et spéculos; Mug cake à la banane

☉ VENDREDI 05 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 24 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 1 petit moule à cake + 1 mug

Adultes

LA PATE FEUILLETEE (MAISON)

Galette des rois exotique; Mille-feuille saumon et guacamole

☉ JEUDI 04 JANVIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 04 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 06 JANVIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 12 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 2 boîtes hermétiques

LE MENU DU MOIS (supplément 3 €)

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Papillote de volaille à l'huile de noisette; Pain d'épices, poires et mousse choco-thé

☉ VENDREDI 05 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 10 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 13 JANVIER 13:30 A 15:30 | MERCREDI 17 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 26 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 31 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 moules à tartelette + 3 boîtes hermétiques + 3 ramequins à four

LES MACARONS

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

☉ VENDREDI 05 JANVIER 19:00 A 21:00 | MERCREDI 10 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 13 JANVIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 17 JANVIER 09:00 A 11:00 | MARDI 23 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 31 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES TERRINES DE JANVIER

Terrine de pommes de terre lardée saveur fromagère; Terrine moelleuse de porc; Marquise au chocolat marbrée à l'orange

☉ SAMEDI 06 JANVIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 15 JANVIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 18 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 24 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 petits moules à cake + 4 ramequins à four

LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Croquettes japonaises

☉ JEUDI 11 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 24 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 27 JANVIER 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 7 boîtes hermétiques

LE SUD-OUEST (supplément 7 €)

Cassoulet au confit (pour environ 3 à 4 portions); Tourtière du Sud-Ouest

☉ JEUDI 11 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 25 JANVIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 29 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 31 JANVIER 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 2 boîtes hermétiques + 1 moule à manqué de diamètre 16 cm

LE WOK EN CUISINE

Wok végétarien betterave, chou, pommes; Wok de volaille épicée et sa tajine de légumes; Bananes au wok sauce caramel

☉ JEUDI 11 JANVIER 19:30 A 21:30 | LUNDI 22 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 26 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 27 JANVIER 17:30 A 19:30 | DIMANCHE 28 JANVIER 10:00 A 12:00 | MARDI 30 JANVIER 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES LEGUMES ANCIENS EN CUISINE (supplément 3 €)

Canard aux pêches, purée rose et légumes oubliés; Waterzoï de la mer et légumes oubliés en croûte; Charlotte de topinambours au magret fumé

☉ VENDREDI 12 JANVIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 19 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 20 JANVIER 09:00 A 11:00 | MARDI 30 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 bols à four + 3 ramequins à four

LE CIDRE AU MENU

Gondole fromagère au cidre et saumon; Steak de porc au cidre et pommes et ses frites orangées; Moelleux au cidre

☉ SAMEDI 13 JANVIER 17:00 A 19:00 | LUNDI 15 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 19 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 27 JANVIER 13:30 A 15:30 | LUNDI 29 JANVIER 19:00 A 21:00

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

ATELIER ADULTE/ENFANT : MENU D' HIVER Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)

Croustillant d'oeuf à la coque et ses mouillettes saveur marine; Parmentier d'agneau, patates douces et endives; Pain d'épices, poires et mousse choco-thé

☉ SAMEDI 20 JANVIER 13:30 A 15:30 | DIMANCHE 28 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 4 ramequins à four