

## Programme des cours de cuisine Du mois de Mai

### LES BOUCHEES A PICORER

Blinis aux tomates confites, façon croque; Rillettes de poisson au citron confit et pain pita; Croquetas au chorizo

🕒 MARDI 07 MAI 14:00 | LUNDI 13 MAI 19:00 | MERCREDI 22 MAI 09:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

### LE MENU DE SAISON

Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Risotto aux légumes de printemps et mimolette; Tarte au citron vert, meringue coco

🕒 MARDI 07 MAI 19:00 | SAMEDI 11 MAI 13:30 | JEUDI 16 MAI 09:00 | JEUDI 23 MAI 09:00 | MARDI 28 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

### LES MACARONS

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

🕒 VENDREDI 10 MAI 09:00 | MARDI 21 MAI 19:00 | LUNDI 27 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

### LA CUISINE AU WHISKY

Cassolette aux noix de pétoncles et crème de whisky; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Mousse au Baileys et moelleux café

🕒 VENDREDI 10 MAI 14:00 | LUNDI 13 MAI 14:00 | VENDREDI 24 MAI 09:00 | JEUDI 30 MAI 09:00

Prévoir pour ce cours 1 cassolette + 2 boîtes hermétiques + 6 verrines de taille moyenne

### LES VERRINES SALEES

Verrine au saumon et mousse d'asperges; Verrine boudin noir, spéculos et bananes épicées; Verrine caviar d'aubergine, ricotta et jambon sec

🕒 SAMEDI 11 MAI 09:00 | JEUDI 16 MAI 14:00 | VENDREDI 31 MAI 09:00

Prévoir pour ce cours 18 verrines de taille moyenne

### ENFANT : LA PATISSERIE GOURMANDE

Gâteau roulé à la pâte à tartiner maison; Tartelette fraises chantilly

🕒 SAMEDI 11 MAI 16:30 | MERCREDI 15 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau + 2 moules à tartelette

### L'ESPAGNE

Gaspacho; Paella aux fruits de mer; Crème catalane

🕒 MARDI 14 MAI 09:00 | SAMEDI 18 MAI 09:00 | MERCREDI 22 MAI 19:00 | JEUDI 30 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

### LES FRAISES

Fraisier; Sablé fraises-rhubarbe, mousse mascarpone

🕒 MARDI 14 MAI 14:00 | VENDREDI 17 MAI 09:00 | SAMEDI 25 MAI 09:00 | LUNDI 27 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau + 2 boîtes hermétiques

### CUISINER LES ASPERGES (supplément 3 euros)

Fagot croustillant d'asperges et jambon sec, sauce mousseline aux herbes; Crème d'asperges à la mozzarella, pesto aux herbes; Roulade de saumon aux asperges et à l'estragon

🕒 MERCREDI 15 MAI 19:00 | MERCREDI 22 MAI 14:00 | MARDI 28 MAI 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines de taille moyenne

### LE DINER DE L' ATELIER (supplément 3 euros)

**Venez préparer votre menu et dégustez-le à l'Atelier dans une ambiance conviviale et chaleureuse**

**Au menu :** Paupiette de saumon fumé à la crème d'avocat; Parmentier florentin au poulet; Tatin bretonne à l'ananas

🕒 VENDREDI 17 MAI 19:00

### ATELIER PARTENT / ENFANT

**Cours de cuisine en binôme : un adulte accompagné d'un enfant**

Nougatine aux noix et bille de crème au café; Madeleines aux lardons et tomates; Sucettes croquantes au chocolat; Blinis de pommes de terre

🕒 SAMEDI 18 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

### PIQUE-NIQUE GASTRONOMIQUE

Ciabatta; Ratatouille à la menthe; Poulet moelleux au paprika; Salade de fruits à la crème d'amande

🕒 MARDI 21 MAI 14:00 | MARDI 28 MAI 19:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

### LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

🕒 JEUDI 23 MAI 13:45 | MERCREDI 29 MAI 09:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques