

PROGRAMME DES COURS DE CUISINE DU MOIS DE DECEMBRE

LES MIGNARDISES

Verrine after eight (menthe-chocolat); Moelleux au café et nougatine; Tartelette à la marmelade d'orange

🕒 SAMEDI 01 DECEMBRE 09:00 | LUNDI 17 DECEMBRE 19:00 | JEUDI 27 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 6 verrines de taille moyenne + 2 moules à tartelette + 1 boîte hermétique

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 03 DECEMBRE 14:00 | MERCREDI 26 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes hermétiques

LES ENTRÉES DU RÉVEILLON

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Mousse de gambas, beurre de coriandre; Crème de vieux légumes au magret fumé

🕒 MARDI 04 DECEMBRE 09:00 | JEUDI 20 DECEMBRE 09:00 | MERCREDI 26 DECEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros)

Carpaccio de St-Jacques, façon tahitienne; Brochette de St-Jacques lardé au piment d'Espelette, velouté de topinambour; Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille

🕒 MERCREDI 05 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 08 DECEMBRE 09:00 | JEUDI 27 DECEMBRE 13:45

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LA VANILLE

Verrine des îles : crème à la vanille et au rhum, ananas et chantilly; Poisson farci à la mousse de saumon, beurre blanc à la vanille; Tartare d'agrumes et crevettes à la vanille

🕒 SAMEDI 08 DECEMBRE 13:30 | LUNDI 10 DECEMBRE 14:00 | VENDREDI 21 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 8 verrines de taille moyenne

LE FOIE GRAS EN TERRINE (supplément 15 euros)

Terrine de foie gras et chutney aux fruits secs; Feuilleté poires et foie gras

🕒 SAMEDI 08 DECEMBRE 18:00 | MERCREDI 12 DECEMBRE 14:30 | LUNDI 17 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 1 terrine de 600 gr + 3 boîtes hermétiques

LES CHOCOLATS DE NOËL

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine)

🕒 MARDI 11 DECEMBRE 09:00 | SAMEDI 22 DECEMBRE 18:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LES LANGOUSTINES (supplément 5 euros)

Profiteroles de langoustines à la poudre d'orange; Mousseline de châtaignes aux langoustines; Verrine tomates et langoustines à la crème de carapaces

🕒 MERCREDI 12 DECEMBRE 19:00 | JEUDI 27 DECEMBRE 19:00 | SAMEDI 29 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 6 verrines de taille moyenne + 5 boîtes hermétiques

LE MENU DU REVEILLON

Samossas au foie gras, réduction pomme-porto; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard; Fondant au chocolat et aux marrons

🕒 SAMEDI 15 DECEMBRE 09:00 | MERCREDI 19 DECEMBRE 09:00 | JEUDI 20 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 29 DECEMBRE 14:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

ENFANT : NOEL EN CHOCOLAT

Croquine aux amandes; La bûche de Noël au chocolat

🕒 MERCREDI 19 DECEMBRE 14:00 | LUNDI 31 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau + 2 boîtes hermétiques

LA BUCHE DE NOEL

La bûche chocolat exotique (mousse chocolat au lait-passion -bavaroise orange - biscuit chocolat)

🕒 MERCREDI 19 DECEMBRE 19:00 | VENDREDI 21 DECEMBRE 13:30 | VENDREDI 28 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 1 plateau + 1 moule à cake

LE CHOCOLAT

Truffe au chocolat noir et gingembre ; Chocolat praliné feuilletine ; Croquine aux amandes

🕒 SAMEDI 22 DECEMBRE 09:00 | VENDREDI 28 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ENFANT : LE MENU DE NOEL

Cake au Saumon fumé; Nuggets de volaille, Sauce barbecue; Soufflé au chocolat;

🕒 SAMEDI 22 DECEMBRE 13:30

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