

Programme des cours de cuisine du mois de Janvier

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 05 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 08 JANVIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 16 JANVIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 22 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LE FEUILLETAGE (feuilletage maison)

Mille-feuille saumon et guacamole; Mille-feuilles à la vanille; Galette des rois (feuilletage maison)

🕒 LUNDI 05 JANVIER 19:00 A 21:00 | MERCREDI 07 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 10 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 1 grande assiette ronde

CAFE GOURMAND

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de meringue au citron; Bouchées pralinoise; Moelleux au café et sa croquante aux noix

🕒 MARDI 06 JANVIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 19 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 24 JANVIER 17:00 A 19:00 | LUNDI 26 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LE MENU DE JANVIER

Flan de poireau au citron et pavot, coeur mozzarella; Parmentier d'agneau, patates douces et endives; Le cheesecake au caramel

🕒 MARDI 06 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 14 JANVIER 19:00 A 21:00 | MARDI 20 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 31 JANVIER 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 6 ramequins + 1 petit plat à gratin

LES LEGUMES OUBLIES

Poisson à la crème de coquillages, purée de panais et coulis de cresson; Boeuf au poivre exotique, cocotte de légumes oubliés; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette

🕒 MERCREDI 07 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 20 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 24 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 28 JANVIER 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 1 cocotte individuelle

LE JAPON (supplément 5 €)

Les sushis et les makis; Salade de choux japonaise

🕒 MERCREDI 07 JANVIER 19:00 A 21:00 | MERCREDI 14 JANVIER 09:00 A 11:00 | MARDI 27 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LE WOK

Faux oeuf à la coque, légumes d'hiver sautés au parfum de gingembre; Wok de crevettes à la citronnelle; Emincé de canard à l'asiatique

🕒 JEUDI 08 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 15 JANVIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 19 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 JANVIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 29 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER TECHNIQUE : LA PINTADE FARCIE (supplément 7 euros)

Pintade Farcie

Technique : désossage d'une pintade, réalisation d'une farce mousseline et mise en forme d'un rôti pour environ 6 à 8 personnes

🕒 VENDREDI 09 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 22 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 24 JANVIER 13:30 A 15:30 | JEUDI 29 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four

LES SAUCES

Oeufs meurette (sauce au vin rouge); Raviolis au sarrasin, sauce aux noix; Beignets d'oignons, sauce tartare; Croustillant de brick aux fruits de mer, sauce armoricaine

🕒 LUNDI 12 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 JANVIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 23 JANVIER 15:30 A 17:30 | VENDREDI 30 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 8 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT/ENFANT : POMME ET POMME DE TERRE

Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)

Allumettes feuilletées, crème caramel, pommes chips et sa sucette; Aumônières au canard confit, sauce pomme; Blinis de pommes de terre

🕒 SAMEDI 17 JANVIER 14:30 A 16:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 3 ramequins

DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'œnologie

Au menu : Crème brûlée au chorizo; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Risotto au jus de canard; Coulant au chocolat, coeur menthe pastille

🕒 VENDREDI 30 JANVIER 19:00 A 22:30

ATELIER ENFANT : PATISserie

Muffins au coeur coulant; Pots de crème à la vanille; Langues de chat; Cookies

🕒 MERCREDI 21 JANVIER 14:00 A 16:00

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