

Programme des cours de cuisine Du mois de Mai

ATELIER ENFANT : LE MENU DES VACANCES

Palmiers au fromage; Raviolis à la viande et au yaourt;
Muffins aux Smarties

🕒 LUNDI 05 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 05 MAI 19:00 A 21:00 | JEUDI 15 MAI 14:00 A
16:00 | SAMEDI 24 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes
hermétiques

ATELIER TECHNIQUE : LA PINTADE FARCIE (supplément 7 euros)

**Désossage d'une pintade, réalisation d'une farce
fine et mise en forme d'un rôti pour environ 6 à 8
personnes**

Pintade Farcie

🕒 MARDI 06 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 17 MAI 13:30 A
15:30 | JEUDI 22 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 MAI
14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four

FORMULE MIDI (Formule à 17 euros)

Je prépare et déguste mon plat à l'Atelier

Wok de poulet aux noix de cajou

Coulant au chocolat à la fleur de sel (réalisé par le chef
Stéphane)

🕒 MARDI 06 MAI 12:30 A 13:30 | VENDREDI 23 MAI 12:30 A
13:30

LES SAUCES

Blinis aux fanes de radis et sa sauce rouille; Cassolette
de crevettes à la julienne de légumes, sauce
hollandaise à la citronnelle; Pomme farcie à la mousse
de pomme, sauce caramel; Verrine coco-citron vert,
sauce pinacolada

🕒 MERCREDI 07 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 16 MAI
14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1
cassolette + 8 verrines

ATELIER ENFANT : LES DESSERTS BRETONS

Farz buen; Far breton; Gâteau de riz au caramel au
beurre salé

🕒 MERCREDI 07 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique +3
ramequins à four + 1 petit moule à manqué

LES CHARLOTTES (Biscuit cuiller maison)

Charlotte de courgettes au coulis de tomates; Charlotte
façon tiramisu à la mangue; Charlotte aux poires et
pain d'épices

🕒 VENDREDI 09 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 MAI
14:00 A 16:00 | JEUDI 22 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 28
MAI 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 10 ramequin(s)

PIQUE-NIQUE GASTRONOMIQUE

Cupcake acidulé, guacamole et saumon fumé; Bagels
maison au pavot, fromage frais et volaille; Tartelettes
au fruit, crème à la pistache

🕒 VENDREDI 09 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 MAI
09:00 A 11:00 | MARDI 27 MAI 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 moules

à tartelette

FRAISES ET ASPERGES

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Paupiette de
saumon aux asperges et à l'estragon; Fraisier en
verrine

🕒 VENDREDI 09 MAI 19:00 A 21:00 | MERCREDI 14 MAI
09:00 A 11:00 | MARDI 20 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 27 MAI
09:00 A 11:00 | SAMEDI 31 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 moule à
tartelette + 4 grandes verrines

LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym;
Brochette de veau au safran; Confit de rhubarbe aux
fraises, sablé breton au citron

🕒 SAMEDI 10 MAI 09:30 A 11:30 | MARDI 13 MAI 09:00 A
11:00 | MERCREDI 21 MAI 19:00 A 21:00 | LUNDI 26 MAI
14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1
ramequin à crème brûlée

ATELIER PARENT/ENFANT : LE MENU AU CHOCOLAT

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

Brick de chèvre au miel et chocolat; Saumon sauce au
chocolat blanc; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru

🕒 SAMEDI 10 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4
ramequins

LE JAPON : SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Faux sushi sucré pomelo-coco

🕒 MERCREDI 14 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 16 MAI
09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

RETOUR DE PÊCHE : LA MER (supplément 2 euros)

Mille-feuille de tartare de saumon en chips de légumes;
Gambas à la royale de brocolis et oeufs de poisson;
Raviolis maison crémeux aux fruits de mer

🕒 JEUDI 15 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 17 MAI 09:00 A
11:00 | MERCREDI 21 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 MAI
09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 1
ramequin à crème brûlée

ANIMATION COCKTAIL (supplément 8 euros)

**Venez cuisiner en équipe des bouchées apéritives
et dégustez-les en accord avec les cocktails que
vous réaliserez sous les conseils de notre barman**

Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix;
Crème brûlée aux asperges; Tempura de crevettes,
sauce gingembre

🕒 SAMEDI 17 MAI 16:30 A 18:30

LES TERRINES DE PRINTEMPS (supplément 2 euros)

Terrine bretonne à l'andouille; Marquise au chocolat,
cœur framboises et nougatine; Terrine de poisson à l'
estragon

🕒 VENDREDI 23 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 27 MAI 14:00 A
16:00 | VENDREDI 30 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 terrines d'une contenance de
500 ml + 1 petit moule à cake