

Programme des cours de cuisine Du mois de Novembre

Adultes

LES MACARONS

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

☉ LUNDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 20 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 NOVEMBRE 13:30 A 15:30
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LE MENU DE LA MER (supplément 2 euros)

Endives braisées et fondues au citron vert, gambas en tempura; Carpaccio de poisson, nouilles croustillantes et vinaigrette agrumes et passion; Chocolat crémeux à la poire et fleur de sel, crumble noisette

☉ LUNDI 02 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 05 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 14 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | DIMANCHE 22 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 27 NOVEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 4 ramequins + 1 assiette

LE FOIE GRAS EN CUISINE (supplément 7 euros)

Velouté de topinambours, île flottante au foie gras; Feuilletés au foie gras et aux champignons; Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons acidulée et dés de foie gras

☉ MARDI 03 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 07 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 10 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LE MENU DU REVEILLON (supplément 5 euros)

Gaufres épicées, tartare de la mer à l' aneth et citron; Aumônière crouillante de canard au foie gras et figues, mousseline de panais au cacao; Bouchon de camembert aux pommes et fruits secs

☉ MARDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 09 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 13 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 NOVEMBRE 19:30 A 21:30 | JEUDI 26 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 NOVEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin à four

LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros)

St-Jacques poêlées, crème de corail au wasabi; Tarte fine aux St-Jacques, mousseline et ?ufs de poisson; Noix de Saint-Jacques sur mousseline de châtaignes

☉ MERCREDI 04 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 07 NOVEMBRE 17:30 A 19:30 | MARDI 10 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 12 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | DIMANCHE 22 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 25 NOVEMBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin

LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON

Maki au pavot et magret fumé; Toasts panés au sésame et crevettes; Crumble d'escargot au parmesan

☉ MERCREDI 04 NOVEMBRE 15:30 A 17:30 | LUNDI 16 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 27 NOVEMBRE 13:30 A 15:30 | LUNDI 30 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 cassolettes

POUR LES YEUX ET LES PAPILLES

Langoustines au soufflé d'aioli; Pintade rôties aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cromesquis chèvre et fruits secs

☉ MERCREDI 04 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 21 NOVEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES CHOCOLATS DE NOEL

Les bonbons au chocolat (Ganache framboise-Nougatine); Caramel enrobé de chocolat

☉ JEUDI 05 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 23 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LES PAPILLOTES Papillote de poisson au lait de coco et poire; Papillote de poulet, coulis au poivron rouge; Papillote de fruits exotiques au caramel épicé

☉ VENDREDI 06 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 09 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 17 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 25 NOVEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE GOUTER CHOCOLATE

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

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Sucettes croquantes au chocolat; Cromesqui au chocolat (coque crouillante à l' amande et ganache onctueuse)

☉ SAMEDI 14 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

DINER OENOLOGIQUE : SPECIAL REVEILLON : Accord mets et vins Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'oenologie

Croustillant gambas et foie gras, réduction à la framboise; Canard farci aux champignons, purée de pommes de terre au jus de canard; Nougat Glacé

☉ SAMEDI 14 NOVEMBRE 19:00 A 22:00
Prévoir pour ce cours 4 ramequins

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Technique : déveinage d'un lobe de foie gras et mise en cuisson d'une terrine (pour environ 6 à 8 personnes)

Terrine de foie gras de canard au Coteaux Du Layon; Tarte fine aux pommes, foie gras poêlé et raisins

☉ SAMEDI 21 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 24 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 26 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 terrine d' une contenance de 600 ml + 1 ramequin + 2 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : LE GOUTER DES PETITS GOURMANDS

Choux aux bonbons; Guet-apens (chocolat-noisette); Muffins au caramel

☉ MERCREDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques