|  |  |
| --- | --- |
|  | **Programme des cours de cuisine****de dÃ©cembre** |

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.atelier-gourmand.fr |  |

 **Vendredi 01 décembre**

 LE MENU DU REVEILLON 14:00 à 16:00

 Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s)

 LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 ?) 17:00 à 19:00

 Terrine de foie gras et chutney aux fruits secs

évoir pour ce cours :1 terrine + 2 boîte(s) hermétique(s)

**Samedi 02 décembre**

 ADULTE/ENFANT: MON MENU DE NOEL (1 inscription par binôme) 09:30 à 11:30

 Crème brulée de Saint-Jacques; Médaillon de volaille farci aux champignons et chataignes; Crème fouettée au miel et mendiants

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s) à crème brûlée + 2 ramequin(s)

 LES COCOTTES 13:30 à 15:30

 Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

évoir pour ce cours :6 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

**Dimanche 03 décembre**

 COURS ENFANTS : LES USA 09:30 à 11:30

 Nuggets de poulet; Sauce barbecue maison; Cookies aux noix de pécan

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

**Mardi 05 décembre**

 LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 ?) 10:00 à 12:00

 Terrine de foie gras et chutney aux fruits secs

évoir pour ce cours :1 terrine + 2 boîte(s) hermétique(s)

 LE FOIE GRAS (supplément 5 ?) 14:00 à 16:00

 Velouté de topinambours, île flottante au foie gras; Raviole de foie gras, velouté forestier; Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras

évoir pour ce cours :2 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

**Jeudi 07 décembre**

 MENU DES GRANDS SOIRS 10:00 à 12:00

 Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

**Vendredi 08 décembre**

 LE MENU DE DECEMBRE 14:00 à 16:00

 Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

**Samedi 09 décembre**

 ADULTE/ENFANT : LE REPAS DE FETE (1 inscription par binôme) 10:00 à 12:00

 Cake au Saumon fumé; Le risotto crémeux et poulet mariné; Les truffes feuilletine

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s)

 LES MACARONS 16:30 à 18:30

 Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

**Mardi 12 décembre**

 COURS DE CUISINE AVEC DINER ET ACCORDS METS ET VINS 18:30 à 21:30

 Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Tuiles dentelle, ananas poêlé et crème fouettée passion

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

**Mercredi 13 décembre**

 ADULTE/ENFANT: MON MENU DE NOEL (1 inscription par binôme) 14:00 à 16:00

 Crème brulée de Saint-Jacques; Médaillon de volaille farci aux champignons et chataignes; Crème fouettée au miel et mendiants

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s) à crème brûlée + 2 ramequin(s)

**Jeudi 14 décembre**

 LES COCOTTES 15:00 à 17:00

 Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

évoir pour ce cours :6 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 15 décembre**

 MENU DES GRANDS SOIRS 14:00 à 16:00

 Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

 LES MACARONS 17:30 à 19:30

 Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

**Samedi 16 décembre**

 LE MENU DE DECEMBRE 10:00 à 12:00

 Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

 ADULTE/ENFANT: MON MENU DE NOEL (1 inscription par binôme) 13:30 à 15:30

 Crème brulée de Saint-Jacques; Médaillon de volaille farci aux champignons et chataignes; Crème fouettée au miel et mendiants

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s) à crème brûlée + 2 ramequin(s)

 LES COCOTTES 16:30 à 18:30

 Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

évoir pour ce cours :6 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

**Mercredi 20 décembre**

 ENFANTS : LE CHOCOLAT DES FETES 14:00 à 16:00

 La bûche roulée choco-coco; Sapin sablé au chocolat

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 22 décembre**

 MENU DES GRANDS SOIRS 14:30 à 16:30

 Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

 LE MENU DE DECEMBRE 18:00 à 20:00

 Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

**Samedi 23 décembre**

 LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU REVEILLON 13:30 à 15:30

 Blinis de lentilles vertes, saumon et chantilly à l'aneth; Bouchée foie gras, toasts craquants et fine gelée de céleri; Crumble d'escargot au parmesan

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

**Mercredi 27 décembre**

 LE FOIE GRAS (supplément 5 ?) 10:00 à 12:00

 Velouté de topinambours, île flottante au foie gras; Raviole de foie gras, velouté forestier; Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras

évoir pour ce cours :2 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

 ADULTE/ENFANT : LE REPAS DE FETE (1 inscription par binôme) 13:30 à 15:30

 Cake au Saumon fumé; Le risotto crémeux et poulet mariné; Les truffes feuilletine

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s)

 LES MACARONS 18:30 à 20:30

 Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

**Jeudi 28 décembre**

 LE MENU DU REVEILLON 10:00 à 12:00

 Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s)

 ADOS : MENU DE FÊTES 14:30 à 16:30

 Toasts panés au sésame et crevettes; Brochette de volaille aux fruits secs; La bûche roulée au chocolat

évoir pour ce cours :2 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 29 décembre**

 LES COCOTTES 10:00 à 12:00

 Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

évoir pour ce cours :6 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

 LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 ?) 13:30 à 15:30

 Terrine de foie gras et chutney aux fruits secs

évoir pour ce cours :1 terrine + 2 boîte(s) hermétique(s)

 LE MENU DE DECEMBRE 16:30 à 18:30

 Bouchée à la reine aux fruits de mer; Magret de canard poêlé, pain perdu parfumé et champignons; Entremet fondant chocolat noisettes

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s)

 PLAISIRS SARTHOIS 16:30 à 18:30

 Marmite Sarthoise; Cromesquis aux Rillettes de la Sarthe; Poire pochée au Coteau du Loir

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

**Samedi 30 décembre**

 LES MACARONS 10:00 à 12:00

 Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s)

 LE MENU DU REVEILLON 13:30 à 15:30

 Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac; Crème de fourme d'Ambert, craquant blanc et parfum de truffe

évoir pour ce cours :5 boîte(s) hermétique(s)