|  |  |
| --- | --- |
|  | **Programme des cours de cuisine****de janvier** |

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

 **Mercredi 03 janvier**

 LES MACARONS FRUITES ADULTE/ENFANT 14:30 à 16:30

 Macarons framboise; Macarons au citron ou au fruit de la passion

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

 MENU VEGETARIEN 18:15 à 20:15

 Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance; Tarte aux pommes comme une rose

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

**Jeudi 04 janvier**

 ENFANT/ADO: WEEKEND A ROME 14:30 à 16:30

 Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic; Tiramisu

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

 AU COIN DU FEU 18:30 à 20:30

 Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Cappuccino de topinambours, mouillettes de bacon; Beignets de pomme flambées au rhum, sauce caramel-cannelle

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

**Vendredi 05 janvier**

 ENFANTS/ADOS : LA MONTAGNE 10:30 à 12:30

 Cookies savoyards; Gratin de pomme de terre à la Tome; Chamonix à l'abricot et à l'orange

évoir pour ce cours :4 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

 LE JAPON 14:00 à 16:00

 Les makis, california rolls...

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

**Samedi 06 janvier**

 LE MENU DE JANVIER 09:30 à 11:30

 Poire belle Hélène revisitée : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Papillote de volaille à l'huile de noisette

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

 LES MACARONS FRUITES ADULTE/ENFANT 13:30 à 15:30

 Macarons framboise; Macarons au citron ou au fruit de la passion

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

 LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT) 16:30 à 18:30

 Le Trianon (ou Royal Chocolat)

évoir pour ce cours :1 Cercle diam.16 + 1 assiette(s)

**Jeudi 11 janvier**

 LES MACARONS 14:30 à 16:30

 Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

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

 LA PÂTE FEUILLETEE 18:15 à 20:15

 Galette à la frangipane (feuilletage maison); Feuilleté champignons et chèvre

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

**Vendredi 12 janvier**

 LE MENU DE JANVIER 17:30 à 19:30

 Poire belle Hélène revisitée : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Papillote de volaille à l'huile de noisette

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

**Samedi 13 janvier**

 ENFANTS (6-12ans) : LES DESSERTS AUX BONBONS 09:30 à 11:30

 Financiers à la crème fouettée aux fraises tagada; Cookies au carambar; Muffins aux smarties

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

 L'INDE 13:30 à 15:30

 Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

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

 ADULTE/ENFANT : DIRECTION NEW YORK CITY 16:30 à 18:30

 hamburger (pain maison); Potatoes et coleslaw; Milkshake fraises

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

**Mercredi 17 janvier**

 LES MACARONS 18:15 à 20:15

 Macarons au caramel au beurre salé; Macarons au cacao

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

**Jeudi 18 janvier**

 L'INDE 18:15 à 20:15

 Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

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

**Vendredi 19 janvier**

 LE MENU DE JANVIER 10:00 à 12:00

 Poire belle Hélène revisitée : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Blinis de topinambours, crème fouettée au piment d'Espelette; Papillote de volaille à l'huile de noisette

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

**Samedi 20 janvier**

 LE JAPON 09:30 à 11:30

 Les makis, california rolls...

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

 LES MACARONS FRUITES ADULTE/ENFANT 13:00 à 15:00

 Macarons framboise; Macarons au citron ou au fruit de la passion

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

 LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT) 16:00 à 18:00

 Le Trianon (ou Royal Chocolat)

évoir pour ce cours :1 Cercle diam.16 + 1 assiette(s)

**Mardi 23 janvier**

 PARFUMS D'AILLEURS 15:00 à 17:00

 Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

évoir pour ce cours :3 boîte(s) hermétique(s) + 1 pot a confiture + 1 petit plat à gratin + 2 verrine(s)

**Mercredi 24 janvier**

 LE JAPON 18:15 à 20:15

 Les makis, california rolls...

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

 VITAMINE 18:30 à 20:30

 Crab cake à la ciboulette et pomelo; Magret de canard à la mandarine, mousseline de panais aux noix; Entremet lemon curd et panna cotta aux amandes

évoir pour ce cours :4 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

**Vendredi 26 janvier**

 COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORDS METS ET VINS 18:30 à 21:30

 Croustillant au chèvre et compotée de figues au porto; Parmentier de poisson aux légumes oubliés , chapelure romarin et noisettes; Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac (copie)

**Samedi 27 janvier**

 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 30 janvier**

 L'INDE 14:00 à 16:00

 Naans au fromage; Papadums et raïta; Poulet korma

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

 MENU VEGETARIEN 17:30 à 19:30

 Moelleux au pesto de noix, coeur de chèvre; Ravioles de légumes au sésame, crème à l'abondance; Tarte aux pommes comme une rose

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