

Programme des cours de cuisine Du mois d'Août

LES PATATES DOUCES

Darphin de patates douces; Pastilla aux patates douces et crevettes à l'huile d'argan; Suprêmes de volaille confit, patates douces et sauce cacahuètes

🕒 MERCREDI 01 AOUT 09:00 | VENDREDI 24 AOUT 09:00 | MARDI 28 AOUT 14:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ENFANTS : cuisiner avec les herbes aromatiques

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Croustillants de crevettes à la coriandre; Verrine de fruits rouges à la menthe et chantilly

🕒 MERCREDI 01 AOUT 14:00 | MERCREDI 29 AOUT 14:00
Prévoir pour ce cours 2 ramequins à crème brûlée + 6 verrines + 1 boîte hermétique

LE FRAISIER

Fraisier; Fraisier en verrine

🕒 MERCREDI 01 AOUT 18:30 | MARDI 21 AOUT 14:30 | JEUDI 30 AOUT 14:30

Prévoir pour ce cours 6 verrines + 1 plateau

LES GAMBAS (supplément 3 euros)

Tempura de gambas, sauce acidulée aux pêches; Mini-brochettes de gambas, risotto coco; Gambas, sabayon au safran

🕒 JEUDI 02 AOUT 09:00 | JEUDI 30 AOUT 19:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 cassolette

LES BROCHETTES

Brochette de porc mariné au gingembre; Brochettes de champignons et aubergine au vinaigre balsamique; Brochette gambas marinées au citron confit, aioli au safran

🕒 MERCREDI 22 AOUT 09:00 | LUNDI 27 AOUT 19:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ENFANT : tout chocolat

Tartelette au chocolat; Mini-cake au chocolat; Les chocolats sous toutes leurs formes

🕒 MERCREDI 22 AOUT 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

CUISINER AVEC LES MOULES

Cassolette de la mer; Moules gratinées à l'ail; Velouté de moules au safran

🕒 MERCREDI 22 AOUT 19:00 | LUNDI 27 AOUT 14:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 cassolettes

LA CUISINE AU WOK

Emincé de poulet à la citronnelle; Nouilles sautées aux crevettes pimentées; Raviolis à la vapeur de légumes

🕒 JEUDI 23 AOUT 09:00

🕒 MERCREDI 29 AOUT 19:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

🕒 VENDREDI 24 AOUT 14:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques ou 1 plateau

LE DEJEUNER DE L'ATELIER : L'Italie au menu (supplément 5 euros)

Venez réaliser un menu complet et dégustez-le à l'Atelier dans une ambiance conviviale et chaleureuse

Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Osso bucco; Tiramisu

🕒 SAMEDI 25 AOUT 10:00

Atelier parent/ enfant : les cakes

Pancakes; Cheesecake abricots-curcuma; Cake griotte pistaches

🕒 SAMEDI 25 AOUT 15:00

Prévoir pour ce cours 2ramequins + 2 boîtes hermétiques

LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Soupe Miso

🕒 MERCREDI 29 AOUT 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques