

Programme des cours de cuisine Du mois de janvier

LES LANGOUSTINES (supplément 6 euros)

Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce; Langoustines croustillantes, caviar d' aubergine aux olives

🕒 VENDREDI 03 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LA BUCHE DE NOEL

Bûche de Noël, praliné feuilletine et chocolat blanc; Pâte à tartiner, chocolat praliné

🕒 VENDREDI 03 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit moule à cake + 1 boîte hermétique

LES FLAMBEES

Gambas flambées au cognac, crème paprika; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Beignets de pomme flambées au rhum, sauce caramel-cannelle

🕒 SAMEDI 04 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 04 JANVIER 14:30 | JEUDI 09 JANVIER 09:00 |

LUNDI 13 JANVIER 19:00 | JEUDI 23 JANVIER 09:00 | SAMEDI

25 JANVIER 09:30 | JEUDI 30 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

LA POMME DE TERRE GOURMANDE (supplément 2 euros)

Rillettes de crevettes et blinis de pomme de terre; Gâteau landais (pommes de terre et foie gras); St-Jacques aux deux patates douces

🕒 LUNDI 06 JANVIER 14:00 | SAMEDI 11 JANVIER 09:30 |

MERCREDI 15 JANVIER 19:00 | MARDI 21 JANVIER 09:00 |

VENDREDI 31 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LE FEUILLETAGE

Mille-feuille (feuilletage maison) aux framboises et crème fouettée; Galette frangipane pistache et griottes

🕒 LUNDI 06 JANVIER 19:00 | SAMEDI 11 JANVIER 14:00 |

LUNDI 13 JANVIER 14:00 | MERCREDI 15 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 plateau

LA CUISINE INDIENNE

Halva; Koftas épicées aux oignons, sauce au yaourt; Curry de volaille et son riz basmati aux épices

🕒 MARDI 07 JANVIER 09:00 | VENDREDI 24 JANVIER 14:00 |

LUNDI 27 JANVIER 19:00 | JEUDI 30 JANVIER 09:00 | SAMEDI

01 FEVRIER 14:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LE MENU DE JANVIER

Tatin feuilletée aux endives confites et foie gras; Chou farci aux saumons; Fondant poire et châtaigne

🕒 MARDI 07 JANVIER 14:00 | MARDI 14 JANVIER 14:00 |

SAMEDI 18 JANVIER 17:30 | MERCREDI 22 JANVIER 09:00 |

LUNDI 27 JANVIER 14:00 | JEUDI 30 JANVIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 4 ramequins à four ou 1 petit moule à cake + 1 moule à tartelette

POISSON ET CRUSTACES (supplément 2 euros)

Quenelles de langoustines, velouté d'endives; Parmentier de poisson au chèvre frais; Échalote farcie au poisson

🕒 MERCREDI 08 JANVIER 09:00 | MARDI 14 JANVIER 09:00 |

SAMEDI 18 JANVIER 13:30 | JEUDI 23 JANVIER 14:00 |

MERCREDI 29 JANVIER 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à four

ATELIER ENFANT : LES PETITS GATEAUX D' HIVER

Moelleux noix et sarrasin; Gâteau aux pommes, miel et spéculos; Pudding à l' orange

🕒 MERCREDI 08 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 petit moule à manqué + 1 petit moule à cake + 6 ramequins à four

LES LEGUMES ANCIENS

Bouchées potiron parmesan; Velouté de panais et croûtons épicés; Boeuf au parfum de poivre, cuisson basse température, mitonné de panais, rutabagas et topinambours

🕒 MERCREDI 08 JANVIER 19:00 | MERCREDI 15 JANVIER

14:00 | SAMEDI 18 JANVIER 09:00 | LUNDI 20 JANVIER 14:00

| MARDI 28 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LE WOK

Gambas à la noix de coco, dip à la banane; Emincé de poulet à la citronnelle; Ananas façon Suzette; Wok de légumes crus, cuits aux épices

🕒 JEUDI 16 JANVIER 09:00 | VENDREDI 17 JANVIER 14:00 |

LUNDI 20 JANVIER 19:00 | MERCREDI 29 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LE JAPON (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Poulet Teriyaki

🕒 VENDREDI 17 JANVIER 09:00 | MERCREDI 22 JANVIER

19:00 | MERCREDI 29 JANVIER 14:00 | SAMEDI 01 FEVRIER

10:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LA CUISINE DU MONDE

Nems au poulet; Bobotie (gratin de viande africain); Panna cotta au chocolat au lait

🕒 MERCREDI 22 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 petit plat à gratin + 6 verrines

ATELIER PARENT/ENFANT : LE MENU AVEC LES LEGUMES ANCIENS

Cours de cuisine en binôme : un adulte accompagné d'un enfant

Crumble au potimarron et poulet; Velouté de panais et croûtons épicés; Pavé de potiron au chocolat

🕒 SAMEDI 25 JANVIER 14:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 1 petit moule à cake