



## Programme des cours de cuisine de mars

### Les cours Adultes : 39€/2H

#### CHARLOTTE A L'ANANAS (BISCUIT CUILLERE MAISON)

☉ SAMEDI 03 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 10 MARS 10:00 A 12:00 | VENDREDI 30 MARS 10:00 A 12:00 | MERCREDI 04 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 07 AVRIL 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

#### COCOTTES ET MARMITES

Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal; Cassolette feuilletée de poulet au roquefort

☉ VENDREDI 09 MARS 17:00 A 19:00 | SAMEDI 24 MARS 17:00 A 19:00 | MARDI 27 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 05 AVRIL 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 cassolette(s) + 1 ramequin(s) à crème brûlée

#### LE LIBAN

Houmous et pain pita; Ailes de poulet à l'ail et au citron; Riz pilaf aux vermicelles; Achta lié

☉ SAMEDI 10 MARS 17:00 A 19:00 | JEUDI 15 MARS 17:00 A 19:00 | MERCREDI 21 MARS 17:00 A 19:00 | MARDI 03 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

#### LA THAÏLANDE

Porc à l'aigre douce; Raviolis aux crevettes; Soupe de poulet au curry rouge

☉ MARDI 13 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 23 MARS 17:00 A 19:00 | SAMEDI 31 MARS 17:00 A 19:00

#### COIN DU FEU

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

☉ MARDI 13 MARS 17:00 A 19:00 | JEUDI 29 MARS 17:00 A 19:00 | SAMEDI 07 AVRIL 17:00 A 19:00

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

#### FLAN PARISIEN SANS PATE selon CHRISTOPHE MICHALAK

☉ MERCREDI 14 MARS 10:00 A 12:00 | VENDREDI 23 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 31 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 06 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

#### L'APÉRO EN VERSION TAPAS avec Christophe Pellegrini

☉ SAMEDI 17 MARS 10:00 A 12:00

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

#### GALETTE DE RISOTTO COMME UNE PAELA avec Jean Marc

☉ SAMEDI 17 MARS 14:00 A 17:00

#### CAKE AU CITRON façon PIERRE HERME

☉ MERCREDI 21 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 07 AVRIL 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

#### MONTAGE DE PÂQUES avec Jean Philippe CHOCOLATIER d'ALINE CHOCOLATERIE

☉ JEUDI 22 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

#### LE CAMPANILE DE PÂQUES avec Jean Marc

☉ JEUDI 22 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

#### GÂTEAU INVISIBLE AUX POMMES ET SES TUILES AUX AMANDES

☉ VENDREDI 23 MARS 10:00 A 12:00 | VENDREDI 06 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

#### MACARONS GANACHE POIRE CARAMBAR du Meilleur Pâtissier Spécial Fêtes avec Emilie du Meilleur Pâtissier

☉ SAMEDI 24 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau ou boîte hermétique

#### OEUF EN CHOCOLAT - Dessert à l'assiette avec Jean Marc

☉ LUNDI 26 MARS 14:00 A 17:00

#### GYOSA AU PORC, AIL ET GINGEMBRE avec Christophe Pellegrini

☉ MERCREDI 28 MARS 10:00 A 12:00

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

#### BONBONS AU CHOCOLAT PRALINE avec Jean Philippe CHOCOLATIER d'ALINE CHOCOLATERIE

☉ MERCREDI 28 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau ou boîte hermétique

#### COCOTTE DE LÉGUMES PRINTANIÈRES avec Jean Marc

☉ JEUDI 29 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

### Les cours Œnologique : 59€ / 3h + Dîner sur place

#### VENDREDI OENOLOGIQUE DE MARS : Les accords inattendus : fromage blanc et poisson rouge !

Lotte croustillante au lard, sauce béarnaise, poêlée de légumes ; Chèvre, avocat et poire, pain de campagne doré; Coulant au chocolat à la fleur de sel

☉ VENDREDI 16 MARS 19:00 A 22:00

## Les cours Enfants : 29€ / 2H

### E/ à partir de 7 ans: DÉLICES DE FÊTE FORAINE

Pomme d'amour; Pop Corn aux deux caramels; Guimauve à la framboise

☉ SAMEDI 03 MARS 10:00 A 12:00 | MERCREDI 07 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

### E/ à partir de 5 ans: MA PIZZA MAISON

Ma pizza maison; Smoothie aux fruits de saison

☉ MERCREDI 07 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 assiette(s)

### E/ 5ANS CUPCAKES DE PÂQUES

méli melo de cupcakes

☉ MERCREDI 14 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 MARS 10:00 A 12:00 | VENDREDI 30 MARS 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

### E/ 7 ANS GÂTEAU INVISIBLE AUX POMMES

☉ MERCREDI 14 MARS 17:00 A 19:00 | MERCREDI 28 MARS 17:00 A 19:00 | MERCREDI 04 AVRIL 10:00 A 12:00 | VENDREDI 06 AVRIL 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

### E/ 5 ANS MES DELICES GOURMANDS AVEC MON ROBOT avec Virginie de Thermovivie (Guimauves au Cook Expert, Sirop de fraise Tagada au Cook Expert, Cookies au Kitchenaid )

☉ SAMEDI 24 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

## Les cours Parent-Enfant : 59€/2H/Binôme

### P/E TARTELETTES FAÇON SNICKERS

Tarte façon « Snickers » (Pâte sucrée amandes, caramel beurre salé, ganache chocolat lait)

☉ SAMEDI 10 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte à gâteau

### ADULTE/ENFANT : LA CHARLOTTE ROYALE de MERCOTTE

La Charlotte Royale

☉ SAMEDI 31 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 bol ou cul de poule de 20cm



## Stages Enfants : 49€/3H

### STAGE ENFANT HIVER 1 : MENU DES VACANCES 1 (repas sur place)

Verrines saumon fumé avocat / clafoutis tomates cerises cheddar poulet / rose des sables

☉ JEUDI 01 MARS 10:00 A 13:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

### STAGE ENFANT HIVER 2: LES MACARONS

☉ JEUDI 01 MARS 13:00 A 16:00

### STAGE ENFANT HIVER 3 : MENU DES VACANCES 2 (repas sur place)

allumettes fromage, poulet pané et patatoes, panna cotta

☉ VENDREDI 02 MARS 10:00 A 13:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

### STAGE ENFANT HIVER 4: LA PÂTE A CHOUX

☉ VENDREDI 02 MARS 13:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

### STAGE ENFANT HIVER 5: EN VISITE AUX USA (repas sur place)

Hamburger enfant, potatoes; Pancakes aux pépites de chocolat

☉ JEUDI 08 MARS 10:00 A 13:00

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

### STAGE ENFANT HIVER 6: MES PÂTISSERIES A L'AMÉRICAIN

cookies, cheesecake et bouchées marsmallow / chocolat

☉ JEUDI 08 MARS 13:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

### STAGE ENFANT HIVER 7: L'ITALIE (repas sur place)

Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic; Panna cotta à la mangue

☉ VENDREDI 09 MARS 10:00 A 13:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequin(s)

### STAGE ENFANT HIVER 8: LES BASIQUES DU GOÛTER

Les madeleines ; Financiers Chocolat; Langues de chat

☉ VENDREDI 09 MARS 13:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s)

#### Démonstration Magimix :

Jeudi 8 Mars : 14h – 16h

Samedi 10 Mars : 11h-12h

Mercredi 14 Mars : 14h – 16h

Jeudi 22 Mars : 17h-19h

Vendredi 30 Mars : 14h-16h

+ Sur demande