

## Cours de cuisine en janvier 2016

### Adultes

#### LE MENU DE DECEMBRE

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

☉ SAMEDI 09 JANVIER 09:30 À 11:30 | LUNDI 11 JANVIER 19H À 21H  
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### ASIE MAJEURE

Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Pad thaïe (nouilles sautées); Soupe thaïlandaise aux crevettes (tom yam kaeng)

☉ SAMEDI 09 JANVIER 14H À 16H | LUNDI 25 JANVIER 19H À 21H | MARDI 26 JANVIER 14:30 À 16:30 | VENDREDI 29 JANVIER 09:30 À 11:30  
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### LE SUD-OUEST (supplément 5 €)

Gâteau basque; Cassoulet

☉ SAMEDI 09 JANVIER 17H À 19H | MARDI 12 JANVIER 19H À 21H | JEUDI 21 JANVIER 14H À 16H | MERCREDI 27 JANVIER 09:30 À 11:30  
Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 plat à gratin grand

#### SUR LA ROUTE DES EPICES

Ravioles de gambas et patate douce, citronnelle, coco; Filet mignon au paprika; Tartelette aux fruits secs et caramel

☉ LUNDI 11 JANVIER 14H À 16H | VENDREDI 15 JANVIER 09:30 À 11:30 | SAMEDI 23 JANVIER 14H À 16H | MERCREDI 27 JANVIER 19H À 21H | DIMANCHE 31 JANVIER 14:30 À 16:30  
Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### LE TRIANON

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

☉ MARDI 12 JANVIER 10:30 À 12:30 | SAMEDI 30 JANVIER 17H À 19H  
Prévoir : 1 moule(s) a manqué diam.18-20 + 1 assiette (s)

#### L'HIVER

Cappuccino et mouillettes de celeri au chèvre; Roulade de poulet, coeur navet et mousse de topinambours; Boules de neige cassis et marrons meringue

☉ MARDI 12 JANVIER 14H À 16H | VENDREDI 15 JANVIER 19H À 21H | MARDI 19 JANVIER 10:30 À 12:30 | SAMEDI 23 JANVIER 09:30 À 11:30  
Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

#### LE MENU DE JANVIER

Tarte fine camembert et oignon; Filet de poisson, lentilles, crème d'ail et émulsion au chorizo; Mince pies aux fruits d'hiver

☉ MERCREDI 13 JANVIER 09:30 À 11:30 | JEUDI 28 JANVIER 14H À 16H | SAMEDI 30 JANVIER 14H À 16H  
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

#### LE PAIN

le pain - baguette traditionnelle; Fougasse aux olives

☉ MERCREDI 13 JANVIER 19H À 21H | SAMEDI 16 JANVIER 14H À 16H | MERCREDI 20 JANVIER 09:30 À 11:30 | VENDREDI 29 JAN 14H À 16H

#### SIPHON, ESPUMA, MOUSSE ET COMPAGNIE

Verrine de crème de chou-fleur aux crustacés, pommes vertes et avocats; Dos de cabillaud rôti, mousseline de potiron et écume de gingembre; Yaourt et purée d'abricots (sphérisation) comme un ?uf au plat

☉ JEUDI 14 JANVIER 09:30 À 11:30 | SAMEDI 16 JANVIER 09:30 À 11:30 | MARDI 19 JANVIER 14H À 16H | MARDI 26 JANVIER 19H À 21H  
Prévoir : 2 verrine(s) + 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 Siphon

#### LES MACARONS

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

☉ JEUDI 14 JANVIER 14H À 16H | VENDREDI 22 JANVIER 09:30 À 11:30 | SAMEDI 23 JANVIER 17H À 19H | VENDREDI 29 JANVIER 19H À 21H  
Prévoir : 1 plateau + 1 boîte(s) hermétique(s)

#### LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

☉ VENDREDI 15 JANVIER 14H À 16H | MARDI 19 JANVIER 19H À 21H | LUNDI 25 JANVIER 14H À 16H | JEUDI 28 JANVIER 09:30 À 11:30 | SAMEDI 30 JANVIER 09:30 À 11:30  
Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### VITAMINE

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

☉ SAMEDI 16 JANVIER 17H À 19H | LUNDI 18 JANVIER 14H À 16H | JEUDI 21 JANVIER 09:30 À 11:30 | DIMANCHE 24 JANVIER 14:30 À 16:30  
Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

#### L'ACCORD METS ET VINS DE L'APERITIF

Dégustation de 4 vins en accords avec du poisson fumé, de la cochonnaille, du fromage... (Pas de cuisine)

☉ SAMEDI 23 JANVIER 11:00 À 12:30

### Séances en anglais

**LEARN ENGLISH : Biscuits roulés à la cannelle (cinnamon roll)**

☉ DIMANCHE 10 JANVIER 11:30 À 12:30

**LEARN ENGLISH : Southern Fried Chicken**

Poulet frit; facon Texas, comme KFC mais mieux

☉ MARDI 12 JANVIER 09:30 À 10:30 | DIMANCHE 17 JANVIER 11:30 À 12:30

**LEARN ENGLISH : Key Lime Pie**

☉ MARDI 19 JANVIER 09:30 À 10:30 | DIMANCHE 24 JANVIER 11:30 À 12:30

**LEARN ENGLISH : English brunch**

☉ MARDI 26 JANVIER 09:30 À 10:30 | DIMANCHE 31 JANVIER 11:30 À 12:30

### Mets et vins

**COURS DE CUISINE SUIVI DU DÎNER ACCORD METS ET VINS AVEC MON CAVISTE A LA MAISON (supplément 15 €)**

Pastilla de poires, bleu et éclats de noix; Le risotto aux pistaches et copeaux de foie gras; La crème brûlée à la mandarine impériale et segments d'agrumes

☉ JEUDI 28 JANVIER 19:00 À 22:30