

Programme des cours de cuisine Du mois de Février

CUISINER LE FROMAGE

Madeleines au bleu; Tatin pomme-camembert;
Bouchées soufflées au fromage de chèvre
⦿ VENDREDI 01 FEVRIER 09:00 | VENDREDI 15 FEVRIER
14:00 | SAMEDI 23 FEVRIER 18:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 plats à
tartelette

LES TARTES TATINS SALEES ET SUCREES

Tatin bretonne à l'ananas; Tatin brandade et poivron
confit; Tatin au parmesan et aux tomates confites
⦿ VENDREDI 01 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 08 FEVRIER
09:00 | LUNDI 25 FEVRIER 19:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LA CHANDELEUR

Crêpes soufflées à la crème Chiboust flambées au
Cointreau; Beignets thaïlandais; Blinis de blé noir à la
crème d'échalotes
⦿ SAMEDI 02 FEVRIER 09:00 | MARDI 05 FEVRIER 14:00 |
MERCREDI 13 FEVRIER 19:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT/ENFANT : la chandeleur au menu

Venez cuisiner en binôme (un adulte + un enfant)
Crêpe océane; Crêpe-blinis aux courgettes; Crêpes
soufflées au chocolat
⦿ SAMEDI 02 FEVRIER 13:30 | MERCREDI 13 FEVRIER 14:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4
ramequins à four

LES POMMES DE TERRE

Pomme dauphine aux escargots, jus aux herbes; Aligot;
Saumon en galette de pommes de terre
⦿ SAMEDI 02 FEVRIER 18:00 | MERCREDI 06 FEVRIER 09:00
| JEUDI 14 FEVRIER 14:00 | SAMEDI 23 FEVRIER 09:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE WOK

Nouilles sautées aux légumes croquants (Chaomian);
Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Banane au
miel
⦿ LUNDI 04 FEVRIER 14:00 | MERCREDI 06 FEVRIER 19:00 |
SAMEDI 16 FEVRIER 09:00 | MERCREDI 20 FEVRIER 09:00 |
VENDREDI 22 FEVRIER 14:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre
salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
⦿ LUNDI 04 FEVRIER 19:00 | LUNDI 11 FEVRIER 14:00 |
MARDI 19 FEVRIER 09:00 | SAMEDI 23 FEVRIER 14:00
Prévoir pour ce cours 1 plateau ou 2 boîtes
hermétiques

ATELIER ENFANT : La Vanille

Pots de crème à la vanille; Moelleux à la vanille;
Gâteau de crêpes à la confiture et à la mousse vanille
légère
⦿ MERCREDI 06 FEVRIER 14:00 | JEUDI 28 FEVRIER 14:00
Prévoir 4 ramequins à four + 1 assiette + 1 boîte
hermétique

LE MAGHREB

Fricassés; Baklavas; Tajine d'agneau aux épices
douces
⦿ JEUDI 07 FEVRIER 19:00 | MERCREDI 13 FEVRIER 09:00 |
LUNDI 18 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 22 FEVRIER 09:00 |
MARDI 26 FEVRIER 09:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LA PÂTISSERIE EXOTIQUE

Dacquoise à la noix de coco et mousse au citron vert;
Gratin meringué de fruits exotiques
⦿ SAMEDI 09 FEVRIER 09:00 | VENDREDI 15 FEVRIER 09:00
| MERCREDI 20 FEVRIER 19:00 | JEUDI 28 FEVRIER 09:00
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ou 1 plateau +
2 petits plats à gratin

LE SUD-OUEST (supplément 7 €)

Gâteau basque; Cassoulet
⦿ SAMEDI 09 FEVRIER 18:30 | JEUDI 14 FEVRIER 09:00 |
MARDI 19 FEVRIER 13:45 | MERCREDI 27 FEVRIER 09:00
Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 1 moule à
manqué

SOIREE DE LA SAINT-VALENTIN (supplément 3 euros)

Venez préparer votre menu et dégustez-le sur place
dans une ambiance conviviale et chaleureuse.
Cours de cuisine en binôme

Au menu :

Charlotte de saumon à la mousse de Saint-Jacques,
beurre blanc à la vanille
Émincé de boeuf mariné pimenté, chutney passion et
riz pilaf
Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco
⦿ JEUDI 14 FEVRIER 19:00 (POUR LES CELIBATAIRES)|
⦿ VENDREDI 15 FEVRIER 19:00 (pour les couples)

CUISINER AVEC LES LEGUMES ANCIENS

Charlotte de topinambours au magret fumé; Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne, mousseline de panais; Tarte fine poires-échalotes

🕒 SAMEDI 16 FEVRIER 14:00 | LUNDI 25 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 01 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 3 boîtes hermétiques

INDE

Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Naans au fromage; Kachori (chaussons aux légumes et épices)

🕒 LUNDI 18 FEVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : Le menu en brochettes

Brochettes de crevettes à la mozzarella; Toupie à croquer; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre

🕒 MERCREDI 20 FEVRIER 14:00 | VENDREDI 01 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT/ENFANT : TOUT CHOCOLAT

Bouchées croquantes au chocolat au lait; Chouquettes au chocolat; Marquise au chocolat; Tartelette au chocolat

🕒 MERCREDI 27 FEVRIER 14:00

Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 2 moules à tartelette + 2 boîtes hermétiques

LA PINTADE FARCIE (supplément 8 euros)

Technique : désossage d'une pintade, réalisation d'une farce fine et mise en forme d'un rôti pour environ 8 personnes

Pintade Farcie

🕒 MERCREDI 27 FEVRIER 19:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four