

## Programme des cours de cuisine Du mois de Décembre

### Adultes

#### LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Macarons salés, saveur chèvre-betterave au poisson fumé

☉ JEUDI 01 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 06 DECEMBRE 19:30 A 21:30 | SAMEDI 10 DECEMBRE 17:30 A 19:30 | LUNDI 12 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 31 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

#### LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 €)

Noix de St-jacques poêlées, céleri à la vanille, jus acidulé; Tatin de Saint-Jacques aux échalotes fondantes et sa salade de bacon; Aumônière de tartare de Saint-Jacques et saumon fumé

☉ JEUDI 01 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 14 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 19 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 27 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 29 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette + 2 ramequins

#### LES ENTREES DU REVEILLON

Palet rouge saveur cassis et foie gras poêlé au sésame; Toast épice-pomme, crème fouettée au thym et saumon fumé; Oeuf mollet pané sur son duo de toast croustillant et ses mouillettes saveur fumée

☉ VENDREDI 02 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 03 DECEMBRE 17:30 A 19:30 | MERCREDI 07 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 12 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 28 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

#### LES LANGOUSTINES (supplément 7 €)

Langoustines, sauce exotique mentholée sur son nid de pommes de terre; Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Nage de langoustines et crustacés en croûte

☉ SAMEDI 03 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 06 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 27 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 29 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 mini-cocottes

#### LE MENU DU REVEILLON DEUXIEME VERSION (supplément 5 €)

Andouillette de sandre au beurre d'écrevisse; Rôti de canard au foie gras flambé au cognac; Calisson fromager et fruits secs et son chutney

☉ SAMEDI 03 DECEMBRE 13:30 A 15:30 | JEUDI 08 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 13 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 15 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 17 DECEMBRE 17:30 A 19:30 | DIMANCHE 18 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | MARDI 20 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 29 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 plaque de moules en silicone en demi-sphère ou ovale ou 2 ramequins

#### LES BONBONS AU CHOCOLAT

Technique : tempérage du chocolat

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine); Truffles choco-caramel à la fève de Tonka

☉ MERCREDI 07 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 21 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 28 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### LE MENU DU REVEILLON (supplément 5 €)

Brick de pomme de terre et foie gras au canard fumé; Moelleux de pintade aux langoustines, jus de carapaces; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café

☉ JEUDI 08 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 10 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 13 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 19 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 23 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins

#### ATELIER PATISSERIE : LA BUCHE DE NOEL

Bûche croustillante façon cheesecake et fruits rouges

☉ VENDREDI 09 DECEMBRE 08:30 A 10:30 | SAMEDI 10 DECEMBRE 13:30 A 15:30 | MERCREDI 14 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 16 DECEMBRE 19:30 A 21:30 | JEUDI 22 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 22 DECEMBRE 19:00 A 21:00

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

**LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)**  
**Technique : déveinage d'un lode de foie gras et mise en cuisson d'une terrine (pour environ 6 à 8 personnes)**

**Conservation jusqu' à Noël**

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Papillote de foie gras au jambon cru et compotée acidulée

🕒 MARDI 13 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 15 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 17 DECEMBRE 13:30 A 15:30 | MARDI 20 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 27 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 terrine d'une contenance de 600 ml + 2 boîtes hermétiques + 1 ramequin

**ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DU REVEILLON (supplément 2 €)**

**Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d' un enfant)**

Crème brûlée de Saint-Jacques; Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction à la pomme; Ecrasée de pomme de terre au grué de cacao; Friture au chocolat

🕒 DIMANCHE 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 31 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 plat à crème brûlée

## **Enfants**

**ATELIER ENFANT : LE MENU FESTIF (supplément 2 €)**

Tartinade au saumon; Suprêmes de volaille au foie gras et champignons, réduction à la pomme; Croquigne aux amandes

🕒 MERCREDI 21 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

**ATELIER ENFANT : LA BUCHE DE NOEL**

Bûche chocolat-praliné

🕒 VENDREDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 DECEMBRE 10:00 A 12:00

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