

## Programme des cours de cuisine Du mois de Mars

### Adultes

#### LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons fraise/framboise  
☉ MERCREDI 01 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 04 MARS 14:00 A 16:00 | LUNDI 13 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 16 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 30 MARS 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 02 AVRIL 10:00 A 12:00  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### LES TERRINES SALEES ET SUCREES (supplément 2 €)

Terrine moelleuse de porc; Pain de poisson aux crevettes en habit de poireau; Terrine craquante aux deux chocolats  
☉ MERCREDI 01 MARS 14:00 A 16:00 | LUNDI 06 MARS 19:00 A 21:00 | MERCREDI 15 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 25 MARS 17:30 A 19:30  
Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 4 ramequins à four + 4 ramequins

#### LE WOK

Wok de poulet au saké et légumes; Wok de gambas au gingembre, sauce aigre-douce; Wok de fruits exotiques pimenté et son crumble coco  
☉ MERCREDI 01 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 04 MARS 09:30 A 11:30 | LUNDI 06 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 10 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 16 MARS 09:00 A 11:00 | MERCREDI 22 MARS 14:00 A 16:00 | LUNDI 27 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 MARS 19:30 A 21:30  
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins

#### LES TAPAS

Brochette de gambas marinées aux épices, fondant de courgette acidulé et sauce coco; Bouchées de poulet panées, sauce aigre-douce; Fajitas (maison) à l'émietté de canard et guacamole  
☉ JEUDI 02 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 02 MARS 19:30 A 21:30 | MERCREDI 08 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 18 MARS 09:30 A 11:30 | LUNDI 20 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 23 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 MARS 09:00 A 11:00  
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

#### LE PRINTEMPS (supplément 2 €)

Risotto de légumes de printemps à la bière; Tartelette printanière mi-cuit, mi-cru; Tubes craquants, tartare de fruits et chantilly vanillée  
☉ JEUDI 02 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 08 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 09 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 14 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 MARS 13:30 A 15:30 | MERCREDI 22 MARS 19:00 A 21:00 | MERCREDI 29 MARS 09:00 A 11:00  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette + 1 ramequin

#### LE MENU DU MOIS DE MARS (supplément 3 €)

Pastilla de poire au bleu et éclats de noix; Cuisse de poulet farcie saveur du verger et sous-bois; Cheesecake marbré de Mars  
☉ VENDREDI 03 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 07 MARS 09:00 A 11:00 | MERCREDI 15 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 18 MARS 17:00 A 19:00 | LUNDI 20 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 MARS 19:30 A 21:30 | VENDREDI 31 MARS 09:00 A 11:00  
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

#### LA PATISSERIE : L ' OPERA

Opéra (pour environ 4 à 6 personnes)  
☉ MARDI 07 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 15 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 25 MARS 09:30 A 11:30 | VENDREDI 31 MARS 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 1 cadre ou cercle à pâtisserie de diamètre 16 cm ou 1 petit moule à manqué + 1 boîte hermétique

#### LA CUISINE DE NOS FORETS (supplément 2 €)

Chavé de gibier sur rôsti de pommes de terre et son chutney caramélisé; La Forêt Noire  
☉ MERCREDI 08 MARS 19:00 A 21:00 | LUNDI 13 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 17 MARS 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 28 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 01 AVRIL 09:30 A 11:30  
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 cercle à pâtisserie de diamètre 16 cm ou 1 petit moule à manqué

#### ATELIER TECHNIQUE : désossage et lever les filets d'un poisson (supplément 8 €)

Pintade Farcie : désossage d'une pintade et mise en forme d'un rôti (pour environ 6 à 8 personnes); Lever les filets d'un poisson et réalisation du fumet  
☉ JEUDI 09 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 16 MARS 19:30 A 21:30 | MERCREDI 22 MARS 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 01 AVRIL 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 2 boîtes hermétiques

#### ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco  
☉ SAMEDI 25 MARS 13:30 A 15:30 | DIMANCHE 02 AVRIL 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

### Enfants

#### ATELIER ENFANT : LE MENU A LA POMME (supplément 2 €)

Tartare aux deux saumons et pomme verte; Aumônières au canard confit, sauce pomme; Panna cotta pralinée aux pommes, façon tatin  
☉ MERCREDI 29 MARS 14:00 A 16:00  
Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 5 ramequins + 4 verrines