

Programme des cours de cuisine Du mois de Novembre

Adultes

LE MENU DU MOIS

Gnocchi de panais, sauce au chèvre; Joles de porc confites au vin moelleux; Sabayon façon italienne sur sablé et figues rôties caramélisées

☉ JEUDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 09 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 19 NOVEMBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 24 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 30 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plat à gratin + 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette + 3 ramequins à four

MISES EN BOUCHE DE FETE AU FOIE GRAS (supplément 4 €)

Faux macaron champignons et foie gras; Rosace de pommes de terre, foie gras et châtaignes en croûte; Sucettes de foie gras pané, caramel de porto et son toast

☉ JEUDI 03 NOVEMBRE 19:30 A 21:30 | MERCREDI 09 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 16 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 NOVEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

DE LA MER A L' ASSIETTE (supplément 3 €)

Craquant de riz, panais crémeux et son tartare de poisson; Croustillant de pommes de terre au crabe et gingembre; Huîtres aux pommes au sabayon de Calvados

☉ VENDREDI 04 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 10 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 17 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 28 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 €)

Saint-Jacques et carottes fondantes, saveur pain d'épices; Fondue de poireaux à l'huile de truffe et Saint-Jacques en croûte de feuilletage; Ravioles de Saint-jacques et sa compotée de légumes façon terre et mer

☉ VENDREDI 04 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 10 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 12 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 16 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 19 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 29 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 cassolettes

ATELIER PATISSERIE : LES TROIS CHOCOLATS

Mousse au chocolat blanc saveur cardamome et cacahuètes caramélisées; Croustillant en étages : chocolat-praliné; Panna cotta de chocolat au lait en coque de chocolat

☉ SAMEDI 05 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 14 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 24 NOVEMBRE 19:30 A 21:30 | VENDREDI 25 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 28 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 ramequins + 2 boîtes hermétiques + 4 moules à muffins en silicone

LE SAFRAN (supplément 3 €)

Lasagnes tutti colori au saumon et crème de safran aux oeufs de poisson; Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Douceur chocolat croustillante sur son lit de crème safranée

☉ SAMEDI 05 NOVEMBRE 13:30 A 15:30 | MARDI 15 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 21 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 30 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin + 2 ramequins à four

SOIREE AU COIN DU FEU

Cappuccino de topinambours et croustillant de poitrine fumée; Parmentier de confit de canard, sauce meurette; Mille-feuilles de nougat, mousse chocolat

☉ SAMEDI 05 NOVEMBRE 17:30 A 19:30 | MERCREDI 09 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 16 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 22 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 NOVEMBRE 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

LES MACARONS

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

☉ MARDI 08 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 14 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 17 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 19 NOVEMBRE 18:30 A 20:30 | SAMEDI 26 NOVEMBRE 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DU NORD Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d' un enfant)

Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon); Poulet aux spéculos; Macarons ganache lactée framboises-spéculos

☉ SAMEDI 12 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 27 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

PREPARONS LES FETES (supplément 3 €)

Mousse de gambas au beurre rose; Rosace pomme-céleri, magret sauce aigre-douce; Carpaccio de fruits d'automne et son chèvre chaud pané

☉ SAMEDI 12 NOVEMBRE 17:30 A 19:30 | MARDI 15 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 18 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 21 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 24 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 29 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

Enfants

ATELIER ENFANT : LA POMME EN CUISINE

Pomme farcie (surprise !); Croustillant aux pommes et magret fumé; Wok de filet de canard, à la pomme et carotte

☉ MERCREDI 30 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

