

Programme des cours de cuisine Du mois de Septembre

Adultes

LE MENU INDIEN

Naans au fromage; Curry de poulet saveur coco et son riz pilaff; Jalebi

☉ JEUDI 01 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00 | LUNDI 05 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 09 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 10 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 13 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 01 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 05 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 09 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 12 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 16 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 23 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 24 SEPTEMBRE 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE MENU DE LA RENTREE (supplément 2 euros)

Tulipe de tomates séchées aux herbes; Canard, compote de tomates acidulée, vinaigrette aux herbes et jus de viande; Moelleux chocolat au lait et cœur de nougat

☉ VENDREDI 02 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 06 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 10 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 22 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

LE MENU AVEC LA FEUILLE DE BRICK

Tulipe de tomates séchées aux herbes; Aumônières au canard confit et foie gras, sauce pomme; Nems amande-miel saveur chocolat

☉ VENDREDI 02 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 17 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30 | LUNDI 19 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 27 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 30 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 3 ramequins à four

LE JAPON (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Nouilles sautées au bœuf et légumes

☉ VENDREDI 02 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 03 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00 | MERCREDI 07 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 15 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LE MENU BRETON (supplément 2 euros)

Rillettes de maquereaux, blinis de blé noir aux salicornes; Cassoulet de la mer à la bretonne; Crème brûlée au lait ribot et fraises mentholées

☉ SAMEDI 03 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 07 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 14 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 16 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 20 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 22 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée + 1 plat à gratin à four

LES COCOTTES

Cocotte de saumon et brocolis; Cocotte aux deux pommes et boudin; Crème de riz brûlé en cocotte

☉ SAMEDI 03 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30 | MERCREDI 21 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 26 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 29 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 mini-cocottes

ATELIER PATISSERIE : CHOCOLAT ET CAMEL

Truffe chocolat-caramel à la fève; Fondant au chocolat, sauce caramel beurre salé et sa tuile croustillante; Tarte choco-caramel aux fruits secs

☉ MARDI 06 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 08 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 15 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 24 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | MERCREDI 28 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 30 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four + 1 plaque en silicone de mini-moules à tartelettes

MOULES ET GAMBAS (supplément 3 euros)

Fricassée de moules et gambas, beurre persillé sur lit de pommes de terre; Aumônière aux moules et gambas; Cassolette de moules et gambas au lait de coco

☉ MERCREDI 07 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 16 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 17 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00 | MARDI 20 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 27 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 plat à crème brûlée

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES VERRINES DE SEPTEMBRE

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

Fraisier en verrine; Verrine salée aux saveurs du Sud; Verrine ananas, sablé vanille et fruits rouges

☉ MERCREDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 18 verrines + 3 boîtes hermétiques

ANIMATION COCKTAIL (supplément 8 euros)

Cours de cuisine en équipe suivi d'une dégustation avec réalisation de cocktails sous les conseils d'un barman

Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; Petits babas salés au sirop de whisky et viande fumée; Verrine de chèvre frais tomate et fruits secs

☉ VENDREDI 23 SEPTEMBRE 18:30 A 21:30

ATELIER ENFANT : LA PATISSERIE DE LA RENTREE

Pots de crème à la vanille façon Danette; Langues de chat; Bouchées chocolat et chamallows

☉ MERCREDI 28 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 ramequins + 3 boîtes hermétiques