

Programme des cours de cuisine Du mois de Décembre

Adultes

LE MENU DU REVEILLON VERSION POISSON (supplément 5 €)

Roulade de sole-saumon, saveur fromagère; Filet de rouget, risotto parfumé aux tomates et beurre vanillé; Brick de St-Jacques au Morbier

☉ SAMEDI 02 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 07 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 20 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 DECEMBRE 09:00 A 11:00

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

LES NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 €)

Noix de Saint Jacques au champagne; St-Jacques croustillantes, émulsion pain grillée, purée de panais; Velouté de fèves, Saint-Jacques poêlées et son crumble

☉ SAMEDI 02 DECEMBRE 13:30 A 15:30 | MERCREDI 06 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 08 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 29 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 7 boîtes hermétiques

LA BUCHE DE NOEL

La bûche aux deux chocolat, éclats de nougatine

☉ LUNDI 04 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | SAMEDI 16 DÉCEMBRE 09:00 À 11:00

Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 1 boîte hermétique

LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Macaron coque d'oeuf, brouillade au saumon fumé et tomates confites

☉ LUNDI 04 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 09 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 13 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 17 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | VENDREDI 22 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 29 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE MENU DU REVEILLON (supplément 4 €)

Crousti-moelleux au foie gras et figues; Pavé de boeuf Rossini, sauce vin rouge poivrée, écrasée de pomme de terre au jus de roquette; Aumônière au fromage et aux poires

☉ MERCREDI 06 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 16 DECEMBRE 13:30 A 15:30 | MERCREDI 27 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON (supplément 2 €)

Brochettes de pétoncles, saveur agrume; Toaste de pomme épicé aux oeufs de poisson; Pics de canard laqué sauce aigre-douce aux fruits rouges; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo

☉ JEUDI 07 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 07 DECEMBRE 19:30 A 21:30 | SAMEDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LES BONBONS AU CHOCOLAT

Technique : tempérage du chocolat

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine)

☉ VENDREDI 08 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 09 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | LUNDI 11 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 22 DECEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 €)

Technique : déveinage d'un lobe de foie gras et mise en cuisson de la terrine

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Tatin de foie gras poêlé aux pommes et réduction framboise

☉ MARDI 12 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 20 DECEMBRE 16:00 A 18:00

Prévoir pour ce cours 1 terrine d'une contenance de 600 ml + 1 ramequin + 2 moules à tartelette

ATELIER ADULTE/ENFANT : PREPARONS LES FETES (supplément 5 €)

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

Burger (maison) compotée d'oignons et figues au foie gras; Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru

☉ DIMANCHE 17 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 DECEMBRE 10:00 A 12:00

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

Enfants

ATELIER ENFANT : LE MENU DE FETE (supplément 2 €)

Sapin feuilleté à la tartina; Paupiette de veau farcie champignons et foie gras; Sucettes macarons au carambar

☉ SAMEDI 23 DECEMBRE 10:00 A 12:00 | JEUDI 28 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 29 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit plateau

ATELIER ENFANT : LA BUCHE

Bûche roulée à la confiture de Noël (chocolat, praliné, pomme et orange)

☉ SAMEDI 23 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 1 boîte hermétique

ATELIER ENFANT : LA GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane; Galette abricots noisettes

☉ MERCREDI 03 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 04 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 grandes assiettes