

Programme des cours de cuisine Du mois de Janvier

Adultes

LES MACARONS SALES ET SUCRES

Macarons au chocolat; Les macarons au pain d'épices, confiture d'oignons et figues acidulée et dés de foie gras

🕒 SAMEDI 02 JANVIER 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES GAMBAS (supplément 3 euros)

Blanquette gambas et volaille, revisitée façon Asie; Mousse de gambas au beurre rose; Velouté feuilleté de gambas et foie gras

🕒 SAMEDI 02 JANVIER 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 1 bol à soupe à four

LES MACARONS

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

🕒 MERCREDI 06 JANVIER 09:00 A 11:00 | LUNDI 11 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 16 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 19 JANVIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 25 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 28 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE FEUILLETAGE (feuilletage maison)

Feuilletés apéritifs (saumon et pavot / chèvre et poivre concassé); Galette à la framigiane

🕒 MERCREDI 06 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 08 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 09 JANVIER 13:30 A 15:30 | MARDI 12 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 grande assiette ronde

L' HIVER AU SOLEIL

Soufflé au chorizo; Gambas en nage d'épices, tagliatelle de carotte et poire; Eclairs exotiques

🕒 MERCREDI 06 JANVIER 19:00 A 21:00 | MARDI 12 JANVIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 16 JANVIER 09:30 A 11:30 | MARDI 26 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 29 JANVIER 09:00 A 11:00

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

LE SUD-OUEST (supplément 7 €)

Gâteau basque; Cassoulet au confit (pour environ 3 à 4 portions)

🕒 JEUDI 07 JANVIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 14 JANVIER 14:00 A 16:00 | VENDREDI 22 JANVIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 30 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 1 moule à manqué de diamètre 16 cm + 2 boîtes hermétiques

LE MENU DE JANVIER (supplément 3 euros)

Tarte fine camembert et oignon; Dos de cabillaud au paprika, endives farcies au Comté et noix, sabayon; Le cake au citron, glaçage au citron

🕒 JEUDI 07 JANVIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 13 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 20 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 23 JANVIER 09:00 A 11:00 | MARDI 26 JANVIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 29 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette + 4 ramequins à four

ATELIER TECHNIQUE : LA PINTADE FARCIE (supplément 7 euros)

Désossage d'une pintade, réalisation d'une farce mousseline et mise en forme d' un rôti pour environ 6 à 8 personnes

Pintade Farcie

🕒 VENDREDI 08 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 14 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 23 JANVIER 17:30 A 19:30 | MERCREDI 27 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four

LE TRIANON

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

🕒 SAMEDI 09 JANVIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 20 JANVIER 19:30 A 21:30 | VENDREDI 22 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 26 JANVIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 moules à manqué diam.18-20 cm ou 1 cadre ou cercle à pâtisserie + 1 grande assiette

LES LEGUMES OUBLIES

Rillettes de maquereau en mille-feuille de radis noir et pomme, réduction à la clémentine; Charlotte de topinambours au magret fumé; Pétoncles et persil tubéreux au parfum de mangue en coquille feuilletée

🕒 LUNDI 11 JANVIER 14:00 A 16:00 | MARDI 19 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 27 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 30 JANVIER 17:30 A 19:30

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

LE JAPON (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Yakitoris de poulet

🕒 MERCREDI 13 JANVIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 15 JANVIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 21 JANVIER 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 31 JANVIER 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LE POISSON ET SES SAUCES (supplément 4 euros)

Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Tournedos de cabillaud au lard, sauce béarnaise; Charlotte de saumon au pilaff de fruits de mer, coulis de poivron

🕒 VENDREDI 15 JANVIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 21 JANVIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 27 JANVIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 JANVIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 30 JANVIER 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin à four

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

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

🕒 SAMEDI 23 JANVIER 13:30 A 15:30 | DIMANCHE 31 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : LES GAULETTES DES ROIS

Galette à la framigiane; Galette abricots noisettes

🕒 MERCREDI 13 JANVIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 grandes assiettes rondes