

Programme des cours de cuisine Du mois de Mai

Adultes

LE MENU ACIDULE

Crème brûlée câpres, parmesan et basilic; Mille feuille d'effiloché de canard confit aux chips de patates douces et purée acidulée; Key lime pie (tarte au citron vert)

☉ LUNDI 02 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 10 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 17 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 MAI 17:30 A 19:30
Prévoir pour ce cours 1 plat à crème brûlée + 3 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

LES ASPERGES (supplément 3 €)

Crème d'asperges, oeuf croustillant et ses chips; Mille-feuilles d'asperges et ses jeunes pousses; Aumônière d'asperges terre et mer

☉ MARDI 03 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 MAI 19:30 A 21:30 | SAMEDI 14 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 19 MAI 14:00 A 16:00 | LUNDI 30 MAI 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES ANTILLES

Féroce d'avocat; Wok de gambas façon créole; Beignets de bananes créole

☉ MARDI 03 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 11 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 28 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 31 MAI 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LA CUISINE DE NOS REGIONS (supplément 3 €)

Cannelés au foie gras et noix; Brochette de rouget à la provençale; Confit de rhubarbe aux fraises, sablé breton au citron

☉ MARDI 03 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 07 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 10 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 20 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 MAI 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours des moules à cannelés + 4 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 2 moules à tartelette

LE MENU DU MOIS DE MAI (supplément 3€)

Escalope de saumon à la vapeur de fruits rouges, vinaigrette fraises et estragon; Poulet farci aux fèves et sa semoule colorée; Cheesecake aux framboises

☉ MERCREDI 04 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 07 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 MAI 19:00 A 21:00 | MERCREDI 25 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 27 MAI 15:00 A 17:00 | MARDI 31 MAI 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 5 ramequins

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons à la framboise

☉ MERCREDI 04 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 14 MAI 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 22 MAI 10:00 A 12:00 | MARDI 24 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 31 MAI 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER PATISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier (pour environ 4 à 6 personnes); Ile flottante sur coulis de fraise

☉ MERCREDI 04 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 06 MAI 09:00 A 11:00 | LUNDI 09 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 21 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 26 MAI 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ronde + 2 ramequins + 1 boîte hermétique

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE PIQUE-NIQUE (supplément 2€)

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

Charlotte aux deux fromages et au curry; Wraps (maison) au poulet; Tartelettes au fruit, crème à la pistache

☉ JEUDI 05 MAI 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 22 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 MAI 13:30 A 15:30
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 3 ramequins

LES CRUMBLES DE SAISON

Crumble d'échalotes aux noisettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Rhubarbe en crumble d'amandes

☉ JEUDI 12 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 21 MAI 17:30 A 19:30 | MERCREDI 25 MAI 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours 1 plat à crème brûlée + 1 petit plat à gratin + 1 ramequin + 2 boîtes hermétiques

LES PREMIERES FRAISES

Mille-feuilles aux deux fraises et framboises; Verrine pétillante de fraises et ses allumettes orangées; Crème glacée, meringue et fraises

☉ VENDREDI 13 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 17 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 21 MAI 13:30 A 15:30 | LUNDI 30 MAI 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 4 verrines

Enfants

ATELIER ENFANT : LES DESSERTS AUX FRUITS ROUGES

Ile flottante sur coulis de fraise; Smoothie aux deux fruits rouges; Soufflé glacé aux fruits rouges

☉ MERCREDI 25 MAI 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins + 6 verrines