

Programme des cours de cuisine du mois de Mars

Adultes

LES MACARONS

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

☉ MARDI 01 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 07 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 10 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 16 MARS 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 20 MARS 10:00 A 12:00 | MERCREDI 23 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES TERRINES DU PRINTEMPS (supplément 2 euros)

Marquise au chocolat marbrée à l'orange; Terrine de saumon aux fines herbes; Fromage de chèvre frais aux parfums du Sud, en habit de poivrons

☉ MARDI 01 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 10 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 24 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 MARS 09:00 A 11:00 | MERCREDI 30 MARS 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 5 ramequins + 4 ramequins à four

LA MENTHE AU MENU

Friands au parfum de moutarde, jambon, petits pois et menthe; Tajine de pintade au thé à la menthe; Verrine after eight (menthe-chocolat)

☉ MERCREDI 02 MARS 09:00 A 11:00 | MERCREDI 09 MARS 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 13 MARS 10:00 A 12:00 | MARDI 22 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 verrines

LES CHOCOLATS DE PAQUES

Technique : tempérage du chocolat

Friture au chocolat et éclats de caramel; Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise)

☉ MERCREDI 02 MARS 19:30 A 21:30 | SAMEDI 12 MARS 17:00 A 19:00 | JEUDI 17 MARS 14:00 A 16:00 | MARDI 22 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

ATELIER PATISSERIE : LE SAINT-HONORE

LE SAINT-HONORE

☉ JEUDI 03 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 14 MARS 19:00 A 21:00 | LUNDI 21 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 31 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande assiette ronde + 3 boîtes hermétiques

LE PRINTEMPS (supplément 2 euros)

Charlotte aux trois poivrons (copie); Verrine crevettes coriandre, cappuccino d'artichaut; Mille-feuille caramélisé à la rhubarbe et framboises

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

Prévoir pour ce cours : 3 ramequins + 4 boîtes hermétiques + 6 verrines

LA CUISINE ITALIENNE

Fritto misto (fruits de mer frits), sauce tartare; Saltimbocca à la romaine; Tiramisu au chocolat (biscuit cuiller maison)

☉ JEUDI 03 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 05 MARS 17:30 A 19:30 | LUNDI 07 MARS 14:00 A 16:00 | MARDI 15 MARS 15:00 A 17:00 | VENDREDI 18 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 29 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LE WOK (supplément 4 euros)

Wok de filet de canard, à la pomme et carotte; Wok de gambas aux fruits orangés; Wok d'ananas caramélisé aux épices et son crumble exotique

☉ VENDREDI 04 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 08 MARS 09:00 A 11:00 | VENDREDI 11 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 16 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 25 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 31 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 verrines

LE MENU DE PAQUES (supplément 3 euros)

Ballotins de saumon fumé au chèvre et oeuf poché; Agneau au miel et moutarde en croûte, jus au vin rouge; Tuiles cacao, mousse très chocolat express

☉ SAMEDI 05 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 14 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 17 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 21 MARS 19:00 A 16:00 | SAMEDI 26 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins

LA TERRINE DE FOIE GRAS SPECIAL PAQUES (supplément 15 euros)

Technique : déveinage d'un lobe de foie gras et mise en cuisson d'une terrine pour environ 6 à 8 personnes

Terrine de foie gras marbrée au chocolat et orange; Sucettes de foie gras et chocolat

☉ MERCREDI 09 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 12 MARS 09:30 A 11:30 | MARDI 22 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 24 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 terrine d'une contenance de 600 ml + 1 ramequin + 1 boîte hermétique

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DE PAQUES

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

Eclairs au foie gras et chocolat; Risotto au cacao et médaillon de porc aigre-doux; Timbale aux deux chocolats et fruits rouges

☉ SAMEDI 12 MARS 13:30 A 15:30 | DIMANCHE 13 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 6 moules à muffins en silicone

DINER OENOLOGIQUE (supplément 16 euros)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec initiation à l'oenologie

Crème brûlée de Saint-Jacques; feuilleté de poisson et crevettes, sauce exotique; Panna cotta coco, gelée passion

☉ VENDREDI 01 AVRIL 19:00 A 22:00

Enfants

ATELIER ENFANT : LE CHOCOLAT A PAQUES

Bouchées croquantes au chocolat au lait; Chocolat praliné feuilletine (façon nid); Sucettes au chocolat panées;

☉ MERCREDI 23 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

