

Programme des cours de cuisine Du mois de Septembre

Adultes

LE CITRON

Croustillant poulet citron safran; Tarte fondante au citron vert et meringue dorée; Rillettes de maquereau au citron confit

🕒 VENDREDI 01 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 07 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 09 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30 | LUNDI 11 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 14 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 21 SEPTEMBRE 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 2 moules à tartelette + 1 boîte hermétique

LA POMME DE L' ENTREE AU DESSERT (supplément 2 €)

Tarte fine au boudin et pommes; Filet de canette laqué, croustillant aux deux pommes et échalotes; Crumble aux pommes et spéculos en deux textures

🕒 VENDREDI 01 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 09 SEPTEMBRE 17:30 A 19:30 | VENDREDI 22 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 26 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

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

LES MACARONS

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

🕒 SAMEDI 02 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30 | LUNDI 04 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 15 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 18 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 22 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES TOMATES

Aumônière croustillante tomate-mozzarella; Beignets de tomates sauce italienne; Paupiette de veau tomate et sauge et sa tatin tomate

🕒 SAMEDI 02 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00 | MARDI 05 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 12 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 29 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette

LE MENU DU MOIS (supplément 3 €)

Tarte fine, compotée de courgettes et figues au chèvre frais; Canard confit, pulpe d'ail et raisins; Verrine de riz chocolatée façon cheesecake

🕒 LUNDI 04 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 08 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 12 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 16 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 25 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 verrines

LA CUISINE FLAMBEE (supplément 2 €)

Gambas au gingembre flambées au Cointreau; Pavé de boeuf flambé au cognac, et sa poêlée forestière flambée au pastis; Verrine blanc manger, pêche flambée au rhum et crumble coco

🕒 MERCREDI 06 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 07 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 15 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 20 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 23 SEPTEMBRE 17:30 A 19:30 | VENDREDI 29 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 6 verrines

LE MENU BRETON (supplément 2 €)

Rillettes de maquereaux, blinis de blé noir aux salicornes; Marmite de moules et coco au cidre; Sablé breton aux fraises, crème de pistache

🕒 MERCREDI 06 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 13 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 25 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 SEPTEMBRE 10:30 A 12:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

LES COCOTTES

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d' agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

🕒 VENDREDI 08 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 13 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 26 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 SEPTEMBRE 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours 6 mini-cocottes + 3 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : RETOUR DE VOYAGE Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d'un enfant)

Nems vietnamiens; Jambalaya; Pasteis de nata (flans traditionnels)

🕒 SAMEDI 23 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 plaque en silicone de mini-moules à tartelette

Enfants

ATELIER ENFANT : VIVE LA RENTREE

Tulipe de tomates séchées aux herbes; Risotto façon carbonara; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru

🕒 MERCREDI 20 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 ramequins à four + 1 boîte hermétique