

## Programme des cours de cuisine Du mois d' Avril et début Mai

### Adultes

#### LES MACARONS

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

☉ MARDI 03 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 13 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 14 AVRIL 09:30 A 11:30 | LUNDI 16 AVRIL 19:00 A 21:00 | JEUDI 26 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### TOURBILLON DE SAVEURS (supplément 2 €)

Flan carottes et curry, mousse au chèvre; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Parfait à la fraise

☉ MERCREDI 04 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 09 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 14 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 5 ramequins + 2 ramequins à four

#### AIR PRINTANIER (supplément 3 €)

Cassolette gambas et julienne, sauce hollandaise; Tortellini à l'agneau confit, écrasé de courgettes au citron; Tubes craquants, tartare d'ananas et chantilly à la vanille

☉ MERCREDI 04 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 07 AVRIL 13:30 A 15:30 | MERCREDI 11 AVRIL 09:00 A 11:00 | MARDI 24 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques+ 2 cassolettes à four

#### ENVIE DU JOUR (supplément 3 €)

Nems de poireau, crevette et pavot; Wok de volaille et légumes, réduction de soja montée au beurre; Tatin bretonne à l'ananas, coulis caramel et Cointreau

☉ JEUDI 05 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 21 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 25 AVRIL 09:00 A 11:00 | LUNDI 30 AVRIL 19:00 A 00:00

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

#### ATELIER TECHNIQUE : VOLAILLE FARCIE (supplément 7 €)

**Technique : désossage d'une volaille, réalisation d'une farce de volaille et mise en forme d'un rôti (pour environ 6 à 8 personnes)**

Pintade Farcie; Ballotine de volaille farcie au basilic et tomates confites

☉ JEUDI 05 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 28 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four + 1 boîte hermétique

#### ATELIER PATISSERIE : LA FORET-NOIRE EN DEUX VERSIONS

La Forêt Noire; Forêt noire revisitée

☉ JEUDI 05 AVRIL 19:30 A 21:30 | MERCREDI 11 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 20 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 25 AVRIL 14:00 A 16:00 | SAMEDI 28 AVRIL 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 1 moule à manqué diamètre 16 cm + 1 grande assiette + 4 cercles à pâtisserie ou 4 ramequins

#### CA CROUSTILLE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Chop suey (émincé de porc, wok de légumes et nouilles de riz croustillantes); Craquant au caramel

☉ VENDREDI 06 AVRIL 09:00 A 11:00 | VENDREDI 13 AVRIL 09:00 A 11:00 | MERCREDI 18 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 23 AVRIL 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### LA BRETAGNE AU MENU (supplément 4 €)

Aumônières de sarrasin aux fruits de mer; Chili Concarneau; Kouign Amann

☉ VENDREDI 06 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 09 AVRIL 14:00 A 16:00 | VENDREDI 20 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 25 AVRIL 19:00 A 21:00 | SAMEDI 28 AVRIL 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 moule à manqué de diamètre 16 cm

#### LA FEUILLE DE BRICK AU MENU

Brick fromagère en deux saveurs; Croustillant de poisson, sauce acidulée passion; Mille-feuilles à la mousse chocolat et oranges confites, granité au basilic

☉ SAMEDI 07 AVRIL 09:30 A 11:30 | JEUDI 12 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 16 AVRIL 14:00 A 16:00 | LUNDI 23 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 AVRIL 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 1 ramequin

#### ATELIER ADULTE/ENFANT : LA POMME DANS TOUT SES ETATS

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

Blinis de pommes de terre et crème fouettée de saumon fumé; Aumônières au canard confit et foie gras, sauce pomme; Bavarois pommes-caramel

☉ DIMANCHE 15 AVRIL 14:00 A 16:00 | MARDI 08 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 3 ramequins

## **LA CUISINE INDIENNE**

Naans au fromage et oignons frits; Curry de poulet-coco et son riz saveur cardamome; Lassi mangue-safran

🕒 SAMEDI 21 AVRIL 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

## **Enfants**

### **ATELIER ENFANT : LE MENU EXOTIQUE**

Accras de morue; Colombo de porc; Moelleux amandes, coeur coulant exotique

🕒 VENDREDI 27 AVRIL 14:00 A 16:00 | JEUDI 03 MAI 14:00 A 16:00

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

### **ATELIER ENFANT : GOUTER DE PRINTEMPS**

Gâteau crumble aux pommes; Le cheesecake à la vanille; Verrine pistache à la framboise

🕒 LUNDI 30 AVRIL 14:00 A 16:00 | MERCREDI 02 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 09 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 8 ramequins à four + 6 verrines