

Programme des cours de cuisine Du mois d' Avril

LE RISOTTO

Risotto aux gambas et wasabi; Risotto coco et poulet mariné; Risotto choco-café au parfum d' agrumes
🕒 MARDI 01 AVRIL 09:00 | JEUDI 10 AVRIL 14:00 | JEUDI 24 AVRIL 14:30 | MARDI 29 AVRIL 19:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LES EPICES

Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Faux burger (pâte à choux) au boeuf épicé; Biscuit cannelle, ganache noire, coeur gingembre
🕒 MERCREDI 02 AVRIL 09:00 | JEUDI 10 AVRIL 09:00 | JEUDI 17 AVRIL 14:00 | MARDI 29 AVRIL 14:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

LA BRETAGNE

Tarte fine de sarrasin aux oignons fondants et andouille; Fricassée de poulet au cidre, couscous de blé noir; Sablé breton au coeur chocolat
🕒 MERCREDI 02 AVRIL 14:00 | MERCREDI 09 AVRIL 19:00 | JEUDI 24 AVRIL 09:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

LES ANTILLES

Accras de morue au gingembre confit; Colombo de poulet; Croustillant de bananes aux agrumes, mousse coco
🕒 MERCREDI 02 AVRIL 19:00 | MERCREDI 09 AVRIL 09:00 | MARDI 15 AVRIL 14:00 | VENDREDI 25 AVRIL 09:00
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
🕒 JEUDI 03 AVRIL 09:00 | MARDI 08 AVRIL 14:00 | MERCREDI 23 AVRIL 09:00 | LUNDI 28 AVRIL 19:00
Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 3 boîtes hermétiques

CUISINER AVEC LE VIN

Poire pochée au Layon, crème brûlée au Roquefort; Roulade de saumon aux herbes fraîches, tian de légumes à la provençale et réduction de vin; Gelée au rosé, pamplemousse, craquant aux amandes
🕒 JEUDI 03 AVRIL 14:00 | MERCREDI 23 AVRIL 19:00 | MERCREDI 30 AVRIL 09:00
Prévoir pour ce cours : 4 ramequins + 6 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

LE MENU DE PAQUES (supplément 2 euros)

Pâté de Pâques; Rougail d'agneau aux aubergines, sauce au chèvre; Croustillant au chocolat (coque croustillante à l' amande et ganache onctueuse)
🕒 VENDREDI 04 AVRIL 09:00 | VENDREDI 11 AVRIL 14:00 | LUNDI 14 AVRIL 19:00 | JEUDI 17 AVRIL 09:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit moule à cake

FORMULE MIDI (Formule à 17 euros)

Je prépare et déguste mon plat à l'Atelier entre 12 h 30 et 13 h 30

Cassolette de crevettes à la julienne de légumes, sauce hollandaise à la citronnelle; Café Gourmand (réalisé par le chef Stéphane)

🕒 VENDREDI 04 AVRIL 12:30 | JEUDI 24 AVRIL 12:30

LES BROCHETTES DE LA MER (supplément 2 euros)

Brochette de la mer et son coulis exotique; Brochette de saumon croustillant; Moules panées en brochettes
🕒 MARDI 08 AVRIL 09:00 | MERCREDI 23 AVRIL 14:00 | SAMEDI 26 AVRIL 09:30 | MARDI 29 AVRIL 09:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES MILLE-FEUILLES

Mille-feuille craquant au thon et pavot; Mille-feuilles de pommes de terre au chèvre et tapenade; Mille-feuille classique au chocolat (feuilletage maison)
🕒 MERCREDI 09 AVRIL 14:00 | MERCREDI 16 AVRIL 09:00 | MARDI 22 AVRIL 14:00 | VENDREDI 25 AVRIL 14:00
Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LES CHOCOLATS DE PAQUES

Moulage en chocolat (ganache orange et Cointreau - praliné cacahuètes); Croustillant au chocolat (coque croustillante à l' amande et ganache onctueuse)
🕒 VENDREDI 11 AVRIL 19:00 | LUNDI 14 AVRIL 14:00 | VENDREDI 18 AVRIL 09:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

LE FOIE GRAS A PAQUES (supplément 5 euros)

Raviole de foie gras, velouté forestier; Brioche périgourdine; Mille-feuilles de foie gras frais et pommes
🕒 SAMEDI 12 AVRIL 08:45 | MARDI 15 AVRIL 09:00 | VENDREDI 18 AVRIL 14:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

ATELIER ENFANT : CHOCOLAT DE PAQUES

Friture au chocolat; Oeufs déguisés; Œuf à la coque surprise et ses mouillettes
🕒 MERCREDI 16 AVRIL 14:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT/ENFANT : LE MENU DE PAQUES Cours de cuisine en binôme : un adulte accompagné d' un enfant

Cocotte d' oeuf et jambon au tarama; Poulet mexicain au chocolat; Sucettes croquantes au chocolat; Friture au chocolat
🕒 SAMEDI 19 AVRIL 08:45
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros)

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

Au menu : Tempura de gambas, sauce aigre-douce; Canard laqué à l'orange; Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive au parfum de fenouil; Tartelette au caramel crémeux

🕒 VENDREDI 25 AVRIL 19:00

ATELIER ENFANT : LES DESSERTS BRETONS

Farz buen; Far breton; Gâteau de riz au caramel au beurre salé

🕒 LUNDI 28 AVRIL 14:00 | MERCREDI 07 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 3 ramequins à four + 1 petit moule à manqué

ATELIER ENFANT : LE MENU DES VACANCES

Palmiers au fromage; Raviolis à la viande et au yaourt; Muffins aux Smarties

🕒 MERCREDI 30 AVRIL 13:45 | LUNDI 05 MAI 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques