

Programme des cours de cuisine du Mois de Décembre

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 02 DECEMBRE 14:00 | LUNDI 30 DECEMBRE 19:00 | SAMEDI 04 JANVIER 14:30

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques ou 1 petit plateau

BUCHE DE NOEL ET PATES DE FRUITS

Bûche de Noël à la noisette, caramel et chocolat; Pâtes de fruits aux fruits rouges

🕒 MERCREDI 04 DECEMBRE 09:00 | SAMEDI 14 DECEMBRE 09:30 | VENDREDI 20 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 1 moule à cake de taille moyenne + 2 boîtes hermétiques +1 mini-moule à cake ou à tartelette en silicone

LES FLAMBEES

Gambas flambées au cognac, crème paprika; Poulet flambé au whisky, crème à la mousse de canard; Beignets de pomme flambées au rhum, sauce caramel-cannelle

🕒 MERCREDI 04 DECEMBRE 14:00 | JEUDI 12 DECEMBRE 09:00 | LUNDI 16 DECEMBRE 19:00 | SAMEDI 04 JANVIER 09:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

CUISINER LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 euros)

Tartare de St-Jacques au yaourt, citron et pistaches; Crème brûlée de Saint-Jacques; Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer

🕒 JEUDI 05 DECEMBRE 09:00 | LUNDI 09 DECEMBRE 19:00 | SAMEDI 21 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LES PETITS PAINS SURPRISES DU REVEILLON

Burger à la roquette et magret fumé; Bagels maison au pavot, fromage frais et crevettes; Croque-Monsieur Fourme d' Ambert, poires et noix

🕒 JEUDI 05 DECEMBRE 14:00 | MERCREDI 11 DECEMBRE 09:00 | MERCREDI 18 DECEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée

LES CHOCOLATS DE NOËL

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine); Nougatine au chocolat; La nougatine

🕒 VENDREDI 06 DECEMBRE 09:00 | LUNDI 23 DECEMBRE 19:00 | MARDI 31 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES GOURMANDISES AU CHOCOLAT

Truffettes à la cannelle caramélisée; Feuilletine aux gavottes et à la ganache; Sablé écureuil

🕒 SAMEDI 07 DECEMBRE 09:00 | LUNDI 16 DECEMBRE 14:00 | JEUDI 19 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LE MENU DU REVEILLON (supplément 2 euros)

Rillettes de saumons frais et mariné à la vodka et ses blinis; Palet à la farce fine, coulis Cognac et noisettes, patates douces glacées; Chocolat crémeux à la poire et fleur de sel, crumble noisette

🕒 SAMEDI 07 DECEMBRE 17:30 | MERCREDI 11 DECEMBRE 14:00 | MARDI 17 DECEMBRE 09:00 | JEUDI 19 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LA TERRINE DE FOIE GRAS (cuisson traditionnelle ou au micro-ondes) (supplément 15 €)

Terrine de foie gras de canard au Coteaux Du Layon; Croustis foie gras

🕒 LUNDI 09 DECEMBRE 14:00 | MERCREDI 18 DECEMBRE 09:00 | SAMEDI 28 DECEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 terrine d'une contenance de 600 ml

LES LANGOUSTINES (supplément 6 euros)

Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce; Langoustines croustillantes, caviar d' aubergine aux olives

🕒 MERCREDI 11 DECEMBRE 19:00 | MERCREDI 18 DECEMBRE 14:00 | VENDREDI 27 DECEMBRE 09:00 | VENDREDI 03 JANVIER 09:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES ENTREES DU REVEILLON

Arancini au saumon fumé; Crème de légumes anciens, raviolis de canard; Mousseline de crevettes en habit de poireau, coulis au Cointreau

🕒 JEUDI 12 DECEMBRE 14:00 | SAMEDI 21 DECEMBRE 17:30 | VENDREDI 27 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

ATELIER PARENT / ENFANT : SPECIAL NOEL Cours de cuisine en binôme : un adulte accompagné d'un enfant

Toasts panés au sésame et crevettes; Pommes Dauphine; Cake Pops; Brochette de volaille aux fruits secs

🕒 SAMEDI 21 DECEMBRE 13:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LE MENU DU REVEILLON

Muffins au jambon; Chocolat crémeux; Mousseline de volaille aux petits légumes

🕒 LUNDI 23 DECEMBRE 14:00 | LUNDI 30 DECEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 6 ramequins à four

ATELIER ENFANT :LA BUCHE DE NOEL

Bûche de Noël, praliné feuilletine et chocolat blanc

🕒 MARDI 24 DECEMBRE 10:00 | VENDREDI 03 JANVIER 14:00

Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 1 boîte hermétique