

## 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 01 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 10 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 11 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 29 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

### LE MENU DU REVEILLON PREMIERE VERSION

Feuilleté de poisson, pistache et chair de crabe; Pintade, farce fine échalotes et noisettes; Millefeuilles de courgette à la patate douce et bacon; Tuiles dentelle, ananas poêlé et crème fouettée passion

🕒 MARDI 02 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 05 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 08 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 15 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 23 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 27 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 30 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 ramequins

### LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 7 euros)

Risotto croquant St-Jacques et safran façon tatin; Tartare de St-Jacques aux épices douces, fondant coco; Saint-Jacques poêlées, crémeux de légume et son crumble au parmesan

🕒 MARDI 02 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 06 DECEMBRE 09:30 A 11:30 | JEUDI 11 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 17 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette en silicone

### BOUCHEES APERITIVES DU REVEILLON (supplément 2 euros)

Blinis de lentilles vertes, saumon et chantilly à l'aneth; Bouchée foie gras, toasts craquants et fine gelée de céleri; Crumble d'escargot au parmesan

🕒 MERCREDI 03 DECEMBRE 16:00 A 18:00 | SAMEDI 06 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 10 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 31 DECEMBRE 14:00 - 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques+ 3 ramequins + 2 cassolettes individuelles

### LES LANGOUSTINES (supplément 6 euros)

Bisque de langoustines, îles flottantes au safran; Langoustine rôties, mousseline de fenouil et vinaigrette d'agrumes; Langoustines juste saisies, courge au poivre de sishuan, coulis de framboises au parfum d'Asie

🕒 MERCREDI 03 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 12 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 15 DECEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 27 DECEMBRE 17:00 A 19:00 | MERCREDI 31 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 1 ramequin

### LE MENU DU REVEILLON DEUXIEME VERSION (supplément 3 euros)

Tatin de foie gras, pommes et pain d'épices; Souris d'agneau confite aux marrons, façon tajine; Chantilly de brie, crackers maison au cumin

🕒 JEUDI 04 DECEMBRE 15:30 A 17:30 | MARDI 09 DECEMBRE 16:00 A 18:00 | VENDREDI 12 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 20 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 30 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 petite cocotte à four + 2 cercles ou ramequins de diamètre 6 cm

### LE FOIE GRAS EN CUISINE (supplément 5 euros)

Velouté de légumes au parfum de muscade, crémeux au foie gras et éclats de châtaignes; Foie gras poêlé, nems de champignons, réduction balsamique; Petit burger au foie gras et chutney

🕒 VENDREDI 05 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 13 DECEMBRE 13:30 A 15:30 | JEUDI 18 DECEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques+ 4 verrines

### LES BONBONS AU CHOCOLAT

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage... : Muscadine; Chocolat enrobé, ganache au thé; Bonbons amande-pistache-griotte

🕒 VENDREDI 05 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 13 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 16 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 18 DECEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

### LA TERRINE DE FOIE GRAS (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 au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Pain d'épices maison

🕒 JEUDI 11 DECEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 17 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 22 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 1 terrine d'une contenance de 600 ml + 1 petit moule à cake + 1 ramequin

### LA BUCHE DE NOEL

Bûche de Noël, praliné feuilletine et chocolat blanc; Pâtes de fruits aux fruits rouges

🕒 MARDI 16 DECEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 20 DECEMBRE 17:30 A 19:30 | MARDI 23 DECEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau + 1 moule à cake + 2 boîtes hermétiques + 1 mini-moule à quiche ou tartelette en silicone

**ATELIER PARENT/ENFANT : LE MENU DU  
REVEILLON (supplément 2 euros)**

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

Arancini au saumon fumé; Bûche roulée, caramel au  
beurre salé et praliné; Suprêmes de volaille au foie gras  
et champignons, réduction à la pomme

🕒 SAMEDI 20 DÉCEMBRE 13:30 À 15:30 | SAMEDI 27  
DÉCEMBRE 13:30 À 15:30

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1  
grande assiette

**ATELIER ENFANT : LA BUCHE DE NOEL** Bûche

roulée au chocolat blanc; Truffes aux cacahuètes

🕒 LUNDI 22 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | MERCREDI 24  
DÉCEMBRE 10:00 À 12:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette + 2 boîtes  
hermétiques

**ATELIER ENFANT: LE MENU DE FETE**

Cassolette de légumes et pétoncles en persillade,  
crumble doré; Friture au chocolat; Mignon de porc en  
croûte d'herbes

🕒 MARDI 23 DÉCEMBRE 14:00 À 16:00 | LUNDI 29  
DÉCEMBRE 15:00 À 17:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 plats à  
crème brûlée