

Programme des cours de cuisine Du mois de Février et Mars

Adultes

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 01 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 10 FEVRIER 09:30 A 11:30 | LUNDI 12 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MERCREDI 21 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes herlér=tiques

COCOTTES ET MARMITES (supplément 3 €)

Cassiolette feuilletée de poulet au roquefort; Kig ha farz (pot-au-feu breton); Tarte au pomme meringuée en bocal

☉ JEUDI 01 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 05 FEVRIER 19:00 A 21:00 | SAMEDI 17 FEVRIER 09:30 A 11:30 | MERCREDI 21 FEVRIER 09:00 A 11:00 | JEUDI 01 MARS 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 3 cassiolettes à four + 1 grande cocotte à four + 2 boîtes hermétiques

CAFE GOURMAND

Brioche à la chantilly, façon profiteroles; Bouchées pralinoises; Mini-cakes saveur orangée et pavot

☉ VENDREDI 02 FEVRIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 09 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 10 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 12 FEVRIER 14:00 A 16:00 | LUNDI 19 FEVRIER 19:00 A 21:00 | MARDI 27 FEVRIER 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 moules à muffins en silicone

LES PAPILOTES (supplément 2 €)

Papillote de poisson, fondue de poireaux, saveur agrume; Papillote de veau, sauce chocolatée et sa julienne de légumes; Papillote exotique vanillée

☉ VENDREDI 02 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 08 FEVRIER 19:30 A 21:30 | VENDREDI 23 FEVRIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 FEVRIER 09:30 A 11:30 | LUNDI 26 FEVRIER 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LA CUISINE INDIENNE

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

☉ SAMEDI 03 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 07 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 21 FEVRIER 19:00 A 21:00 | VENDREDI 23 FEVRIER 09:00 A 11:00 | SAMEDI 24 FEVRIER 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 6boîtes hermétiques

LE MENU DU MOIS (supplément 2 €)

Quenelles sauce crevettes; Crèmeux au chocolat, éclats de brownies; Blanquette de veau à l'ancienne

☉ SAMEDI 03 FEVRIER 13:30 A 15:30 | SAMEDI 03 FEVRIER 16:30 A 18:30 | MERCREDI 07 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 07 FEVRIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 22 FEVRIER 09:00 A 11:00 | VENDREDI 23 FEVRIER 19:30 A 21:30 | MARDI 27 FEVRIER 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plat à gratin + 2 boîtes hermétiques + 6 verrines + 4 ramequins à four

LE MENU FROMAGER

Bavarois au reblochon, tuiles aux noix; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tourteau fromager

☉ JEUDI 08 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MARDI 13 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 22 FEVRIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 FEVRIER 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 2 ramequins + 1 boîte hermétique + 1 petit plat à gratin + 1 moule à manqué de diamètre 16 cm

VISITONS LES REGIONS (supplément 3 €)

Porc au cidre, couscous de blé noir; Gaufres liégeoises; Fougasse provençale

☉ JEUDI 08 FEVRIER 14:00 A 16:00 | DIMANCHE 11 FEVRIER 10:00 A 12:00 | MERCREDI 28 FEVRIER 19:00 A 21:00 | JEUDI 01 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 grande assiette

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES BISCUITS AU GOÛTER

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

Guet-apens (chocolat-noisette); Sprit maison ; ; Mikado maison; Madeleines

☉ DIMANCHE 11 FEVRIER 14:00 A 16:00 | SAMEDI 17 FEVRIER 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LE MENU SAINT-VALENTIN (supplément 5 €)

Salade d'endives aigre-douce aux Saint-Jacques panées; Filet de canette laquée, sauce chocolatée et purée de patates douces; Crème brûlée gingembre et cardamome et sa tuile dentelle

☉ MARDI 13 FEVRIER 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 15 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 1 ramequin

DINER SAINT-VALENTIN pour les célibataires suivi d'une dégustation (supplément 5 €)

Venez cuisiner avec un tirage au sort des binômes et déguster vos préparations sur place

Au menu : Salade d'endives aigre-douce aux Saint-Jacques panées; Filet de canette laquée, sauce chocolatée et purée de patates douces; Crème brûlée gingembre et cardamome et sa tuile dentelle

🕒 MERCREDI 14 FEVRIER 19:00 A 22:00

DINER SAINT-VALENTIN POUR LES COUPLES suivi d'une dégustation (supplément 10 €)

Venez cuisiner en couple et déguster sur place vos préparations dans une ambiance conviviale et chaleureuse

Au menu : Salade d'endives aigre-douce aux Saint-Jacques panées; Filet de canette laquée, sauce chocolatée et purée de patates douces; Crème brûlée gingembre et cardamome et sa tuile dentelle

🕒 VENDREDI 16 FEVRIER 19:00 A 22:00

Enfants

ATELIER ENFANT : CHANDELEUR ET CARNAVAL

Tourtisseries; Pâte à crêpes; Pâte à tartiner, chocolat praliné; Pancakes aux pépites de chocolat

🕒 LUNDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 FEVRIER 10:00 A 12:00 | VENDREDI 02 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 grande assiette

ATELIER ENFANT : FINGER FOOD

Baguette surprise; Cookies; Croustillants orientaux au boeuf

🕒 MARDI 27 FEVRIER 14:00 A 16:00 | JEUDI 01 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 grande boîte hermétique