

Programme des cours de cuisine Du mois de Juillet

LES CUPCAKES

☉ LUNDI 01 JUILLET 14:00 | MARDI 09 JUILLET 09:00 | JEUDI 18 JUILLET 19:00 | MARDI 13 AOUT 19:00
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
☉ LUNDI 01 JUILLET 19:00 | JEUDI 11 JUILLET 09:00 | MARDI 13 AOUT 09:00
Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

LES CHARLOTTES (biscuit cuiller maison)

Les Charlottes : aux fruits de la passion et bananes flambées - au cassis façon verrine; Charlotte au chocolat

☉ MARDI 02 JUILLET 09:00 | LUNDI 08 JUILLET 19:00 | LUNDI 15 JUILLET 14:00 | SAMEDI 20 JUILLET 13:30
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 6 verrines + 4 ramequins + 1 grande assiette

LE MENU DE SAISON (supplément 3 euros)

Sablé à la mousse de melon au porto; Poisson rôti, asperges vertes et blanches, sabayon au citron; Soufflé vanille et coulis de fraises

☉ MARDI 02 JUILLET 14:00 | VENDREDI 12 JUILLET 09:00 | MERCREDI 17 JUILLET 19:00 | MARDI 23 JUILLET 09:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LA GRECE

Gambas aux tomates et à la feta; Moussaka au boeuf; Souvlaki (agneau mariné) au tzatziki

☉ MERCREDI 03 JUILLET 09:00 | LUNDI 15 JUILLET 19:00 | SAMEDI 20 JUILLET 09:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

LE POIVRON

Fleur de poivron farcie à la mousse de boeuf; Crème de poivron jaune, croquant de carottes; Langoustines à la compote de poivron aux épices

☉ MERCREDI 03 JUILLET 14:00 | JEUDI 11 JUILLET 19:00 | JEUDI 18 JUILLET 09:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES FRAISES (supplément 2 euros)

Eclairs aux fraises et à la rhubarbe; Sabayon fraises et marsala; Fraisier

☉ MERCREDI 03 JUILLET 19:00 | JEUDI 11 JUILLET 14:00 | MERCREDI 17 JUILLET 09:00 | SAMEDI 17 AOUT 09:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à crème brûlée + 1 grande assiette

LE MENU BRETON

Feuilleté de Guémené; Cotriade de maquereau aux moules et petits légumes; Gâteau breton à la framboise

☉ VENDREDI 05 JUILLET 09:00 | MERCREDI 10 JUILLET 19:00 | SAMEDI 13 JUILLET 16:30 | VENDREDI 19 JUILLET 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

L'APERITIF DINATOIRE

Profiterole au pavot à la mousse de carotte; Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Mousseline d'avocat au thon mariné

☉ SAMEDI 06 JUILLET 17:00 | MERCREDI 10 JUILLET 09:00 | JEUDI 18 JUILLET 14:00 | LUNDI 22 JUILLET 19:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 verrines

LES CRUMBLES SALES ET SUCRES

Verrine Montebello (pistache, crumble épices); Crumble de poulet aux épices; Camembert en crumble d'épices et compote de mangue

☉ LUNDI 08 JUILLET 14:00 | MARDI 16 JUILLET 19:00 | VENDREDI 19 JUILLET 09:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 8 verrines + 1 petit plat à gratin

ATELIER ENFANT : LES CONFISERIES

Mousse au Toblerone; Crumble aux poires et au Kinder; brochette de Chamallows en habit de chocolat

☉ MERCREDI 10 JUILLET 14:00 | LUNDI 22 JUILLET 14:00
Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 8 verrines + 2 moules à tartelette

LE DINER DE L'ATELIER (supplément 5 euros)

Venez réaliser votre menu et dégustez-le à l'Atelier dans une ambiance conviviale et chaleureuse

Tempura d'asperges, sauce aigre-douce; Feuilleté de poisson, vinaigrette passion; Palet breton aux zestes, lemon curd et framboises

☉ VENDREDI 12 JUILLET 19:00

ATELIER ENFANT : LE PIQUE-NIQUE

Muffins au poulet et aux herbes; Tarte amandine aux abricots

☉ MERCREDI 17 JUILLET 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîtes hermétique + 3 moules à tartelette

ATELIER PARENT / ENFANT : LE MENU DE L'ETE

Cours de cuisine en binôme : un adulte accompagné d'un enfant

Gaspacho de melon; Brochette de volaille, sauce yaourt-gingembre; Ile flottante sur coulis de fraise

☉ SAMEDI 20 JUILLET 17:00 | MARDI 23 JUILLET 14:00 | SAMEDI 17 AOUT 14:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques