

Programme des cours de cuisine Du mois de Mai

Adultes

LES MACARONS

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

☉ SAMEDI 02 MAI 08:30 A 10:30 | LUNDI 11 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 15 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 21 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 26 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

FRAISES ET ASPERGES

Asperges farcies au saumon, en habit de parmesan; Moelleux aux asperges, coeur de sauce hollandaise; Sablé breton aux fraises, crème de pistache

☉ SAMEDI 02 MAI 17:00 A 19:00 | JEUDI 07 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 12 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 MAI 09:00 A 11:00

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

DELICES DES ILES

Samossas (pâte maison) au curry de pomme de terre; Colombo de porc; Flan coco antillais

☉ LUNDI 04 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 13 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 15 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 21 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 ramequins à four

LES VERRINES DU SOLEIL

Panna cotta mousseuse à l'infusion d'ail, romarin et tomates confites; Gaspacho, crème fouettée à la feta, tuiles au thym; Verrine lemon curd, granité citron, crumble coco

☉ MARDI 05 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 09 MAI 13:30 A 15:30 | LUNDI 11 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 26 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 29 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 12 verrines de taille moyenne + 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin

LE JAPON (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Yakitoris de poulet

☉ MARDI 05 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 MAI 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES CHARLOTTES SALEES ET SUCREES

La salade grecque façon charlotte (olive, concombre, tomates, feta); Charlotte aux fraises (biscuits à la cuillère maison - crème diplomate)

☉ MERCREDI 06 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 16 MAI 09:30 A 11:30 | MERCREDI 20 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 28 MAI 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 ramequins + 1 grande assiette

LE MENU DU MOIS

Cannelloni de courgettes au poisson, crème de cresson; Jambonnette de volaille aux fèves, quinoa oriental; Biscuit tiède mangue et citron, coulis passion

☉ MERCREDI 06 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 09 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 12 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 20 MAI 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 MAI 09:00 A 11:00

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

LES BEAUX JOURS (supplément 3 euros)

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Brochettes de magret sauce moutarde miel-curry; Jolies religieuses aux fruits rouges

☉ MERCREDI 06 MAI 19:00 A 21:00 | MERCREDI 13 MAI 14:00 A 16:00 | LUNDI 18 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 29 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 ramequin

LE MENUTOUT POIRE (supplément 2 euros)

Aumônière de poire et foie gras, sauce acidulée à la framboise; Poire belle Hélène, nouvelle version : tuile craquante au caramel, poire pochée, coulis caramel; Poulet poire-coco

☉ JEUDI 07 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 13 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 28 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 30 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU DU BOUT DES DOIGTS

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

Doigts de Sorcières; Wraps (maison) au poulet; Mikado maison

☉ SAMEDI 16 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES CUPCAKES ET POPCAKES

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

Les cupcakes de toutes les couleurs; Pop Cakes

☉ SAMEDI 30 MAI 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : LES DESSERTS AUX BONBONS MAI 2015

Cake pomme et daim; Bouchées chocolat et chamallows; Riz au lait aux fraises Tagada

☉ MERCREDI 20 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four + 8 verrines