

## Programme des cours de cuisine Du mois de Mai

### Enfants

#### **ATELIER ENFANT : GOUTER DE PRINTEMPS**

Gâteau crumble aux pommes; Le cheesecake à la vanille; Verrine pistache à la framboise

🕒 MERCREDI 02 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 09 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 8 ramequins à four + 6 verrines

#### **ATELIER ENFANT : LE MENU EXOTIQUE**

Accras de morue; Colombo de porc; Moelleux amandes, coeur coulant exotique

🕒 JEUDI 03 MAI 14:00 A 16:00

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

### Adultes

#### **LES MACARONS**

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

🕒 MERCREDI 02 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 05 MAI 09:30 A

11:30 | VENDREDI 11 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 24 MAI

09:00 A 11:00 | VENDREDI 01 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### **MON JOLI MENU DU MOIS DE MAI**

Escalope de saumon, vinaigrette fraises et estragon; Jambonnette de volaille aux fèves et son flan d'asperges; Verrine framboises épicée et sa mousse saveur italienne croquante

🕒 JEUDI 03 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 05 MAI 13:30 A

15:30 | VENDREDI 11 MAI 19:00 A 21:00 | JEUDI 17 MAI

14:00 A 16:00 | MERCREDI 30 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 3

ramequins à four + 6 verrines

#### **A LA CRIEE (supplément 2 €)**

Gambas en gelée de curry; Paupiette de poisson, coeur mousseline de légumes, sauce au coulis de poivron rouge; Jolie tarte aux pommes étoile des mers

🕒 JEUDI 03 MAI 19:00 A 21:00 | SAMEDI 12 MAI 09:30 A

11:30 | MERCREDI 16 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 25 MAI

14:00 A 16:00 | JEUDI 31 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1

ramequin + 2 moules à tartelette

#### **SAVEURS D'AILLEURS**

Pakora de courgettes, crémeux à la coriandre; Vindaloo de poulet et son riz parfumé saveur curcuma; Bavarois Bounty

🕒 VENDREDI 04 MAI 09:00 A 11:00 | JEUDI 17 MAI 19:30 A

21:30 | SAMEDI 19 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 MAI

14:00 A 16:00 | JEUDI 31 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 02

JUIN 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4

ramequins ou cercles à pâtisserie

#### **LES ASPERGES (supplément 4 €)**

Tempura d'asperges, sauce aigre-douce; Aumônière d'asperges terre et mer; Tartelette épicée, pommes de terre, asperges et ricotta

🕒 VENDREDI 04 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 12 MAI 14:00 A

16:00 | VENDREDI 25 MAI 09:00 A 11:00 | LUNDI 28 MAI

19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1

ramequin + 2 moules à tartelette

#### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LA POMME DANS TOUT SES ETATS**

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

Blinis de pommes de terre et crème fouettée de saumon fumé; Aumônières au canard confit et foie gras, sauce pomme; Bavarois pommes-caramel

🕒 MARDI 08 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 3 ramequins

#### **LES PREMIERES FRAISES EN CUISINE**

Crème légère au basilic, saveur acidulée et fraises; Escalope de saumon, vinaigrette fraises et estragon; Macarons et sa compotée de fraises minute

🕒 VENDREDI 11 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 18 MAI

09:00 A 11:00 | SAMEDI 26 MAI 09:30 A 11:30 | MERCREDI

30 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 5 ramequins

#### **LE MENU FETE DES MERES (supplément 3 €)**

Tulipe de tomates séchées aux herbes; Aiguillette de canette, sauce vin rouge chocolatée et sa polenta; Croustillant aux pralines roses

🕒 MARDI 15 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 18 MAI 14:00 A

16:00 | JEUDI 24 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 MAI 13:30

A 15:30

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 5 boîtes hermétiques

#### **LES BOUCHEES APERITIVES DU PRINTEMPS (supplément 2 €)**

Crème brûlée aux tomates confites et parmesan; Samossas aux patates douces; Madeleines au chorizo; Terrine petits pois et coriandre, sauce moutarde et pignons en verrine

🕒 MARDI 15 MAI 14:00 A 16:00 | LUNDI 28 MAI 14:00 A

16:00 | MERCREDI 30 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 01 JUIN

14:00 A 16:00 | SAMEDI 02 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à crème brûlée ou

10 mini-ramequins à crème brûlée + 3 boîtes

hermétiques + 1 ramequin

#### **ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU GOURMET (supplément 2 €)**

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

Crème brûlée fromagère et sa brochette croustillante à la pomme; Nougat Glacé; Filet de volaille farci aux marrons et champignons

🕒 SAMEDI 19 MAI 10:00 A 12:00 | SAMEDI 02 JUIN 13:30 A

15:30

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à crème brûlée + 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins