

Programme des cours de cuisine Du mois de Mars

ATELIER TECHNIQUE : LA DECOUPE

(supplément 6 euros)

Lever les filets d' un poisson et réalisation du fumet;
Désossage d' un coquelet, bouillon de volaille,
réduction au vin rouge montée au beurre manié

🕒 SAMEDI 01 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LA CUISINE LYONNAISE

Crème brûlée aux pralines; Bouchée à la reine aux
quenelles; Gratinée lyonnaise

🕒 SAMEDI 01 MARS 13:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 3
ramequins à crème brûlée

LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)

Gâteau de foies blonds, caramel de porto, chutney
d'oignons acidulé; Agneau aux aromates, cocotte lutté
aux légumes et citron confit; Tarte fine aux pommes
façon Kouign aman

🕒 SAMEDI 01 MARS 17:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 3
ramequins à four + 1 petite cocotte à four avec
couvercle

ATELIER ENFANT : LE MENU AMERICAIN

Hush puppies (beignets des USA) , sauce miel épices;
Cheesecake au citron vert; Hamburger Maison

🕒 LUNDI 03 MARS 14:00 | MARDI 11 MARS 14:00

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

LES MACARONS

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

🕒 MARDI 04 MARS 09:00 | SAMEDI 22 MARS 14:00 |

VENDREDI 28 MARS 14:00 | LUNDI 31 MARS 19:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes
hermétiques

LE SUD-OUEST (supplément 7 euros)

Emincé de poulet façon basquaise minute; Cassoulet
au confit (pour environ 4 portions); Millas Charentais

🕒 MERCREDI 05 MARS 09:00 | SAMEDI 15 MARS 09:00 |

MARDI 18 MARS 19:00 | MARDI 25 MARS 14:00 | LUNDI 31

MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 grand
plat à four + 1 petit moule à manquer ou 6 ramequins à
four

ATELIER ENFANT

Moelleux à l'amande; Eclairs à la vanille; Crèmeux au
chocolat, éclats de brownies

🕒 MERCREDI 05 MARS 14:00 | MERCREDI 12 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines

ATELIER PATISSERIE : TOUT CHOCOLAT

Tarte au chocolat caramel et sa pâte à tartiner caramel;
Coupe gingembre, chocolat crèmeux, croquant coco;
Douceur chocolat-spéculos

🕒 JEUDI 06 MARS 09:00 | LUNDI 10 MARS 14:00 | LUNDI 24

MARS 19:00 | MERCREDI 26 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4
ramequins + 6 verrines

ATELIER ENFANT : MARDI-GRAS

Beignets aux pommes; Crêpe-blinis aux courgettes;
Pancakes aux pépites de chocolat

🕒 JEUDI 06 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LES RAVIOLES

Ravioles aux pommes caramélisées; Ravioles chèvre
et miel, crème de panais; Ravioles de saumon mariné,
réduction aux agrumes

🕒 JEUDI 06 MARS 19:00 | SAMEDI 08 MARS 09:30 | MARDI

18 MARS 09:00 | JEUDI 27 MARS 14:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LES FRUITS EXOTIQUES

Hot crumble poulet ananas crevette; Verrine exotique et
son macaron; Cheesecake à l' avocat et à la ciboulette

🕒 VENDREDI 07 MARS 09:00 | MERCREDI 12 MARS 19:00 |

MARDI 18 MARS 14:00 | SAMEDI 29 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins + 1 boîte hermétique
+ 6 verrines + 1 petit plat à gratin

LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)

Gambas au fenouil, sauce au vin blanc façon crème
anglaise; Tarte aux poires au sirop de vin; Sablé aux
légumes

🕒 VENDREDI 07 MARS 14:00 | SAMEDI 15 MARS 17:30 |

LUNDI 24 MARS 14:00 | VENDREDI 28 MARS 09:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2

moules à tartelette

LE VIETNAM

Phô au boeuf (soupe vietnamienne); Nem à la vietnamienne; Tapioca au lait de coco et ananas
🕒 VENDREDI 07 MARS 19:00 | MERCREDI 12 MARS 09:00 | JEUDI 20 MARS 14:00 | JEUDI 27 MARS 09:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LES BOUCHEES APERITIVES GOURMANDES (supplément 3 euros)

Cromesquis foie gras; Pétoncles piment et citron vert, émulsion coco; Bouchées de canard, salsa au pamplemousse; Tulipe de tomates séchées aux herbes
🕒 SAMEDI 08 MARS 14:30 | JEUDI 13 MARS 09:00 | LUNDI 17 MARS 14:00 | MERCREDI 19 MARS 09:00 | JEUDI 27 MARS 19:00
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques + 6 verrine(s)

LE PRINTEMPS

Mille-feuilles de crêpes de pois chiche au cumin, mousse de carotte à la coriandre; Religieuses petits pois à la menthe; Tulipe à la mousse de mascarpone et perles à la passion (avec alginate de sodium)
🕒 LUNDI 10 MARS 19:00 | MERCREDI 19 MARS 14:00 | MARDI 25 MARS 09:00 | SAMEDI 29 MARS 17:30
Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques

LES PAILLOTES

Papillote de chèvre au miel; Papillote de poisson à la coriandre fraîche, fine julienne de légumes suée au beurre et gingembre confit; Papillote façon aumônière aux fruits au parfum d' agrume et caramel
🕒 MARDI 11 MARS 09:00 | VENDREDI 14 MARS 14:00 | MERCREDI 19 MARS 19:00 | SAMEDI 29 MARS 13:30
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

LE DINER DE L ' ATELIER (supplément 5 euros) Cours de cuisine suivi d'une dégustation)

Au menu : Crème brûlée de Saint-Jacques; Wok d'émincé de poulet aux noix de cajou; Tatin bretonne à l'ananas
🕒 VENDREDI 14 MARS 19:00

ATELIER PARENT/ENFANT : MARDI-GRAS Cours de cuisine en binôme : un adulte accompagné d' un enfant

Churros; Crêpes farcies au poulet; Rillettes de crevettes et blinis de pomme de terre
🕒 SAMEDI 15 MARS 13:30
Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

FORMULE DU MIDI (Formule à 17 euros) Je prépare et déguste mon plat à l' Atelier entre 12 h 30 et 13 h 30

Feuilleté de poisson, vinaigrette passion;
Nougat glacé (réalisé par le Chef Stéphane)
Café
🕒 VENDREDI 21 MARS 12:30 | MERCREDI 26 MARS 12:30