

Programme des cours de cuisine Du mois de Novembre

LE MIEL

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Mignon laqué au miel et au sésame, charlotte de patates douces; Nougat Glacé

☉ SAMEDI 02 NOVEMBRE 09:30 | MARDI 12 NOVEMBRE 19:00 | MARDI 19 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 28 NOVEMBRE 09:00

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

LES GAMBAS (supplément 2 euros)

Tempura de gambas, raïta aux fruits; Cassolette de poisson et gambas au lait de coco; Brochette gambas marinées au citron confit, aïoli au safran

☉ LUNDI 04 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 23 NOVEMBRE 09:00 | VENDREDI 29 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 2 cassolettes + 4 boîtes hermétiques

LES TERRINES D'AUTOMNE (supplément 6 €)

Terrine de pintade aux marrons; Terrine de canard aux noisettes et pistaches; Terrine de champignons au jambon

☉ MARDI 05 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 14 NOVEMBRE 19:00 | VENDREDI 22 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 1 petit moule à cake + 1 terrine d'une contenance de 500 ml + 6 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

☉ MERCREDI 06 NOVEMBRE 09:00 | LUNDI 25 NOVEMBRE 19:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

CUISINER AVEC LA FEUILLE DE BRICK

Cornets croustillants au houmous et graines de sésame; Samossas aux patates douces acidulées; Mille-feuille orangette et ganache au chocolat; Pastilla aux fruits de mer

☉ MERCREDI 06 NOVEMBRE 19:00 | MERCREDI 13 NOVEMBRE 09:00 | VENDREDI 22 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 28 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES SAUCES POUR LES PÂTES

Velouté d'avocat aux gambas; Sauce au roquefort et noix; Sauce italienne (tomates-olives-basilic); Sabayon aux champignons

☉ JEUDI 07 NOVEMBRE 09:00 | MARDI 12 NOVEMBRE 14:00 | MARDI 26 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 09:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON

Pommes Dauphine au céleri et canard confit; Mille-feuille de blinis au sarrasin, tzatziki et poisson fumé; Verrine de légumes oubliés et chantilly au chorizo

☉ JEUDI 07 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 13 NOVEMBRE 14:00 | LUNDI 18 NOVEMBRE 19:00 | MARDI 26 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 6 verrines à four

LA NOIX DE SAINT-JACQUES (supplément 5 euros)

Charlotte de St-Jacques au vinaigre balsamique; Fine gelée d'agrumes et St-Jacques au citron vert; Croustillant de noix de Saint-Jacques aux herbes

☉ VENDREDI 08 NOVEMBRE 09:00 | MERCREDI 13 NOVEMBRE 19:00 | SAMEDI 16 NOVEMBRE 09:00 | MERCREDI 27 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 1 assiette ronde + 3 boîtes hermétiques

LE MENU DU REVEILLON

Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe; Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé

☉ SAMEDI 09 NOVEMBRE 09:30 | JEUDI 14 NOVEMBRE 14:00 | MERCREDI 20 NOVEMBRE 09:00 | VENDREDI 29 NOVEMBRE 09:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

CUISINER LE FOIE GRAS (supplément 5 euros)

Financiers aux épices, coeur foie gras, glaçage balsamique; Nems de langoustines et foie gras, sauce aigre-douce; Crousti-moelleux au foie gras et figues

☉ JEUDI 14 NOVEMBRE 09:00 | MARDI 19 NOVEMBRE 09:00 | MERCREDI 27 NOVEMBRE 19:00

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

LES CHOCOLATS DE NOEL

Les bonbons au chocolat de Noël; Florentins; Nougatine au chocolat

☉ VENDREDI 15 NOVEMBRE 09:00 | LUNDI 25 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros)

Terrine de foie gras (cuisson au micro-ondes ou traditionnel) et son chutney épicé aux griottes; Bonbons de foie gras, poires et porto

☉ LUNDI 18 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 30 NOVEMBRE 17:30

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 terrine d'une contenance de 600 ml

ATELIER ENFANT : LE NORD

Flamenkueche classique; Spéculos glaçage au fondant

☉ MERCREDI 20 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande assiette + 2 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : LES CHOCOLATS DE NOEL

Les truffes au praliné; Surprise au chocolat blanc; Sarments aux amandes

☉ MERCREDI 27 NOVEMBRE 14:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT / ENFANT : LA PATE A CHOU

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

Eclairs au chocolat; Gougères (Pâte à choux au fromage); Pommes Dauphine

☉ SAMEDI 30 NOVEMBRE 13:30