

Programme des cours de cuisine Du mois de Novembre

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 14 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 24 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 3 boîtes hermétiques

LA SAINT-JACQUES FACON BRETONNE (supplément 7 euros)

Blinis de blé noir, St jacques à la crème de Guémené; Croustillants de St Jacques aux poireaux, sauce au cidre; Coquilles St Jacques à la Bretonne

🕒 MERCREDI 05 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 08 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 13 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 20 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 plat à crème brûlée

CUISINER LE FOIE GRAS (supplément 5 euros)

Raviole de foie gras, velouté forestier; Mille-feuilles de pain d'épices perdu au foie gras et oignons confits; Panna cotta au foie gras, fruits caramélisés, crumble quatre-épices

🕒 MERCREDI 05 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 15 NOVEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 18 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 26 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 28 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques + 4 verrines

LES MISES EN BOUCHE DU REVEILLON

Beurek (chaussons) au parmesan et parfum de truffe; Macarons à la concassée de tomates et saumon fumé; Bavarois d' avocat et poulet mariné au paprika

🕒 MERCREDI 05 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 08 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 27 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 4 verrines

PÂTISSERIE : LA FORET-NOIRE

La Forêt Noire

🕒 JEUDI 06 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 10 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 22 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau + 1 boîte hermétique

LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)

Gambas en sabayon aux échalotes fondantes; Mousseline de volaille aux petits légumes, sauce aigre-douce aux épices; Le fondant au chocolat noir et caramel au beurre salé

🕒 JEUDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 25 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 29 NOVEMBRE 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours 1 plat à crème brûlée + 8 ramequins à four

LA NOIX DE COCO AU MENU

Tourte au thon et lait de coco; Cari d'agneau, chutney pomme coco; Verrine lemon curd, granité citron, crumble coco

🕒 VENDREDI 07 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 12 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 verrines + 2 moules à tartelette

POISSONS ET CRUSTACES (supplément 3 euros)

Cœur d'endive à la mousse de langoustines; Blanquette de la mer, risotto coco; Roulé aux épinards, saumon fumé et crème à l'aneth

🕒 VENDREDI 07 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 13 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 18 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 27 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 cocottes individuelles

LE MENU DU REVEILLON

Profiteroles au mascarpone, jus de veau et amandes dorées; Filet mignon farci au pain d'épices, purée de patates douce; Ravioles chèvre et miel, crème de panais

🕒 JEUDI 13 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 21 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 24 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 29 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LA TERRINE DE FOIE GRAS (supplément 15 euros) Technique : déveinage et cuisson d'une terrine de foie gras (pour environ 6 à 8 personnes)

Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Croustillant gambas et foie gras, réduction à la framboise

🕒 VENDREDI 14 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 21 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 25 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 29 NOVEMBRE 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 1 terrine d'une contenance de 600 ml + 1 boîte hermétique + 2 ramequins

LES CHOCOLATS DE NOEL

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache fruit rouge) - Nougatine

🕒 LUNDI 17 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 20 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 26 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 27 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT/ENFANT : LE MENU D'AUTOMNE Cours de cuisine en binôme (un adulte accompagné d' un enfant)

Cheesecake potiron et noisettes; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Chouquettes façon Paris-Brest

🕒 SAMEDI 22 NOVEMBRE 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 3 ramequins

ENFANT : LE MENU TOUT CHOCO

Pics de tomates chocolat-sésame; Nuggets de poulet au cacao, sauce cocatchup; Charlotte au chocolat

MERCREDI 26 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins