

Programme des cours de cuisine Du mois de Novembre

Adultes

LES MACARONS

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

☉ JEUDI 02 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 06 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 08 NOVEMBRE 10:30 A 12:30 | JEUDI 23 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER PATISSERIE : CHOCOLAT ET EPICES

Fondant au chocolat au piment d' Espelette; Toast épicé flambé au rhum et sa mousse chocolat; Biscuit cannelle, ganache noire, coeur gingembre

☉ JEUDI 02 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 23 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 6 ramequins à four

ENVIE DE SOLEIL (supplément 2 €)

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Filet mignon en croûte de jambon cru et basilic; Crème aux fruits de la passion et crumble coco

☉ VENDREDI 03 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 08 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 11 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 13 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 20 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 24 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 6 verrines

LA SAINT-JACQUES (supplément 7 €)

Saint-Jacques poêlées, chutney exotique et son mesclun; Saint-Jacques rôties sur sa crème de panais vanillée et son jus d' agrumes orangé; Crème brûlée de Saint-Jacques

☉ VENDREDI 03 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 07 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 10 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 11 NOVEMBRE 17:00 A 19:00 | VENDREDI 17 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 24 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 30 NOVEMBRE 19:30 A 21:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 1 plat à crème brûlée

FOIE GRAS ET CANARD (supplément 5 €)

Aumônières au canard confit; Canard farci aux champignons et foie gras et son écrasé de pommes de terre au gingembre; Faux macaron champignons et foie gras

☉ SAMEDI 04 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 10 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | LUNDI 13 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 16 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 22 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 29 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 30 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

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

SAVEURS ET COULEURS

Cheesecake avocat et oeuf de saumon; Risotto à la betterave, picorette de volaille au curry; Fins biscuits façon florentin aux fruits secs

☉ SAMEDI 04 NOVEMBRE 13:30 A 15:30 | LUNDI 20 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 21 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 27 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

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

LE MENU DU MOIS SPECIAL FETES (supplément 3 €)

Terrine de saumon et gambas aux légumes; Suprême de pintade en croûte verte, pommes de terre rôties; Poires farcies au roquefort gratinées et son crumble à la noix

☉ MARDI 07 NOVEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 15 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 17 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 25 NOVEMBRE 13:30 A 15:30 | MARDI 28 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

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

LE MIEL

Tempura d'avocat, réduction au miel épicée; Saumon laqué au miel, sauce moutardée et sa poêlée de légumes anciens; Poires au gingembre et au miel

☉ MERCREDI 08 NOVEMBRE 14:30 A 16:30 | JEUDI 16 NOVEMBRE 15:00 A 17:00 | JEUDI 23 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 27 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1 ramequin

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES MACARONS SALES ET SUCRES

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

Macarons au chocolat; Macarons au saumon fumé et sa crème aux herbes

☉ SAMEDI 11 NOVEMBRE 13:30 A 15:30 | DIMANCHE 26 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

DELICES DE NOVEMBRE

Croustillant aux pommes et magret fumé; Ballottine de volaille farcie forestière et saveur marine; Crème brûlée aux pralines roses

☉ MERCREDI 15 NOVEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 22 NOVEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 30 NOVEMBRE 09:00 A 11:00

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

DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation dans une ambiance conviviale et chaleureuse avec initiation à l'œnologie

Au menu : Croustillant aux pommes et magret fumé; Suprême de pintade en croûte verte, pommes de terre rôties; Coulant au chocolat à la fleur de sel

🕒 SAMEDI 25 NOVEMBRE 18:00 A 22:30

Enfants

ATELIER ENFANT : MENU D' AUTOMNE

Velouté au potiron; Pommes cuites et brioche perdue; Roulade de volaille aux champignons et poires, sauce pomme

🕒 JEUDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

ATELIER ENFANT : HALLOWEEN CHOCOLATE

(supplément 2 €)

La citrouille version Halloween; Yeux Globuleux (biscuit moelleux au chocolat blanc); Le cercueil d' Halloween;

🕒 VENDREDI 03 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 grande boîte hermétique

ATELIER ENFANT : LA CUISINE OCEANE

(supplément 2 €)

Blinis et sa rillettes de crevettes; Saumon sauce au chocolat blanc; Gâteau poisson au chocolat

🕒 MERCREDI 29 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétique + 1 ramequin + 1 moule à manqué diamètre 16 cm