

Programme des cours de cuisine Du mois de septembre

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco
🕒 MARDI 03 SEPTEMBRE 09:00 | MARDI 10 SEPTEMBRE 14:00 | LUNDI 23 SEPTEMBRE 19:00
Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

LE CHORIZO

Espadon poêlé, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Velouté de coco, chips de chorizo; Tortilla pomme de terre chorizo
🕒 MERCREDI 04 SEPTEMBRE 09:00 | MERCREDI 11 SEPTEMBRE 19:00 | MARDI 17 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 21 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 3 moules à tartelette

LA CORSE

Courgettes farcies au Brocciu; Tourte aux anchois; Fiadone au citron
🕒 MERCREDI 04 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 07 SEPTEMBRE 09:00 | JEUDI 12 SEPTEMBRE 19:00 | JEUDI 19 SEPTEMBRE 09:00 | VENDREDI 27 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 petit moule à tourte + 1 petit moule à manqué

LA CUISINE ANGEVINE

Galipettes; Fricassée de volaille à l'angevine; Pâté aux prunes
🕒 MERCREDI 04 SEPTEMBRE 19:00 | LUNDI 09 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 14 SEPTEMBRE 09:00 | MERCREDI 18 SEPTEMBRE 09:00 | JEUDI 26 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 petit moule à manqué

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Sablé de pomme au caramel et noix
🕒 JEUDI 05 SEPTEMBRE 09:00 | SAMEDI 14 SEPTEMBRE 13:30 | MARDI 17 SEPTEMBRE 09:00 | MARDI 24 SEPTEMBRE 14:00 | LUNDI 30 SEPTEMBRE 19:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

SUR LA ROUTE DES EPICES

Gambas au gingembre flambées au Cointreau; Tajine d'agneau au curcuma et aux abricots moelleux; Verrine biscuits aux épices, choco crémeux et poires
🕒 JEUDI 05 SEPTEMBRE 14:00 | MARDI 24 SEPTEMBRE 09:00 | SAMEDI 28 SEPTEMBRE 09:00 | LUNDI 30 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 8 verrines

LE MENU DE SEPTEMBRE

Cassolette de moules feuilletée; Emincé de porc aux raisins, au caramel de muscat; Compotée de prunes, biscuit au sésame
🕒 JEUDI 05 SEPTEMBRE 19:00 | JEUDI 12 SEPTEMBRE 09:00 | MERCREDI 25 SEPTEMBRE 09:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 2 petites cassolettes

FORMULE DU MIDI (formule à 18 euros)

Je prépare et déguste mon plat à l' Atelier

Au menu : Couscous de blé noir, porc en réduction de cidre;
Café Gourmand (réalisé par le chef Stéphane)
🕒 VENDREDI 06 SEPTEMBRE 12:30 | LUNDI 16 SEPTEMBRE 12:30 | VENDREDI 20 SEPTEMBRE 12:30

LA PATISSERIE AVEC LE PRALINE

Succès praliné (célèbre dessert de Gaston Lenôtre); Crème brûlée au praliné
🕒 SAMEDI 07 SEPTEMBRE 14:00 | MERCREDI 18 SEPTEMBRE 19:00 | VENDREDI 20 SEPTEMBRE 09:00 | LUNDI 23 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ou 1 petit plateau + 2 ramequins à crème brûlée

LA CUISINE CREOLE

Accras de morue; Poulet rhum coco; Tarte à la banane et mousse pinacolada
🕒 MERCREDI 11 SEPTEMBRE 09:00 | SAMEDI 14 SEPTEMBRE 17:30 | MARDI 17 SEPTEMBRE 19:00
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette + 6 verrines

ENFANTS : VIVE LA RENTREE

Tomates farcies au boeuf; Risotto façon carbonara; Brownies
🕒 MERCREDI 11 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

ATELIER PARENT/ENFANT : LES MIGNARDISES

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

Macarons au chocolat; Les langues de chat; Tuiles dentelle (sucrées); Sucettes de fraises au chocolat
🕒 MERCREDI 18 SEPTEMBRE 14:00 | SAMEDI 28 SEPTEMBRE 13:30
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LES SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Salade de chou japonaise
🕒 SAMEDI 21 SEPTEMBRE 09:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

LE DINER DE L' ATELIER (supplément 5 euros)

Venez réaliser votre menu et dégustez-le sur place dans une ambiance conviviale et chaleureuse
Au menu : Crème brûlée au chorizo; Gambas au sésame, quinoa au safran; Tatin bretonne à l'ananas, coulis caramel et Cointreau
🕒 SAMEDI 21 SEPTEMBRE 19:00

ATELIER ENFANT : LES FRUITS DE SAISON

Clafoutis aux abricots; Smoothie de tomates aux zeste d'orange; Sucettes glacées aux fruits
🕒 MERCREDI 25 SEPTEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 4 boîtes hermétiques