

Programme des cours de cuisine Du mois de Septembre

Adultes

AROMATES

Profiterole au basilic; Poulet Hymette (miel, safran, menthe...); Gâteau léger vanille et lavande

☉ SAMEDI 01 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins à four

LE MENU DU MOIS (supplément 3 €)

Croustillant chèvre et noisettes; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Tarte intense choco-caramel et fruits secs

☉ LUNDI 03 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 06

SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 12 SEPTEMBRE

19:00 A 21:00 | SAMEDI 15 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30 |

MARDI 18 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 25 SEPTEMBRE

14:00 A 16:00 | VENDREDI 28 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 2 boîtes

hermétiques + 1 ramequin + 2 moules à tartelette

LES MACARONS

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

☉ LUNDI 03 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 08

SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | MARDI 11 SEPTEMBRE 14:00 A

16:00 | MARDI 18 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 19

SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 22 SEPTEMBRE 17:30 A

19:30 | JEUDI 27 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 28

SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LA RENTREE (supplément 2 €)

Nems de mozzarella, tomates et basilic; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Cheesecake aux myrtilles, façon crème brûlée

☉ MARDI 04 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 12

SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 14 SEPTEMBRE

09:00 A 11:00 | MARDI 18 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 |

SAMEDI 22 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 27

SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 3

ramequins

LE WOK FRUITE (supplément 4 €)

Wok de gambas aux fruits orangés; Wok de filet de canard, à la pomme et carotte; Wok d'ananas caramélisé aux épices et son crumble exotique

☉ MARDI 04 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 11

SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 19 SEPTEMBRE

19:00 A 21:00 | SAMEDI 22 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30 |

MARDI 25 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 29

SEPTEMBRE 09:30 A 11:30

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

TOUT CHOU

Croquettes de chou-fleur fromagère; Choux farcis; Chouquettes façon Paris-Brest

☉ MERCREDI 05 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 13

SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 21 SEPTEMBRE

14:00 A 16:00 | MARDI 25 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques

L'ASIE A PICORER

Nems; Beignets de crevettes chinois; Verrine de perles de Japon coco-fraises

☉ MERCREDI 05 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 12

SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 15 SEPTEMBRE 17:30 A

19:30 | VENDREDI 21 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 |

MERCREDI 26 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MERCREDI 26

SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques+ 6 verrines

LES TOMATES EN CUISINE

Gaspacho tomato-fraises, crème fouettée à la lavande; Nems de tomates saveur marine; Carpaccio de tomates-ananas à l'huile de rose saveur amandes

☉ MERCREDI 05 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 08

SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 13 SEPTEMBRE 09:00 A

11:00 | LUNDI 17 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 26

SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 assiette + 5 boîtes hermétiques

+ 1 ramequin + 6 verrines

EN COULEURS

Tulipe croustillante tomates cerises et confites; Nems de canard, réduction balsamique groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée passion, tuiles coco

☉ JEUDI 06 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 27

SEPTEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 2 ramequins à four + 2 boîtes

hermétiques +4 ramequins

ATELIER ADULTE/ENFANT : LE MENU CHOCOLATE (supplément 2 €)

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

Blinis de saumon, sauce chocolat et gingembre; Macarons au chocolat; Canard laqué orangette-chocolat

☉ SAMEDI 15 SEPTEMBRE 09:30 A 11:30 | SAMEDI 29

SEPTEMBRE 13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 1

ramequin

Enfants

ATELIER ENFANT : TOUT POMME SAVEUR MARINE (supplément 3 €)

Tartare aux deux saumons et pomme verte; Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; Parmentier marin aux deux pommes

☉ MERCREDI 19 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 boîte hermétique + 6 verrines +

1 petit plat à gratin