

Programme des cours de cuisine Du mois de Mai

ATELIER ENFANT : LE MENU DES VACANCES

Palmiers au fromage; Raviolis à la viande et au yaourt;
Muffins aux Smarties

🕒 LUNDI 05 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 05 MAI 19:00 A 21:00 | JEUDI 15 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 24 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 1 petit plateau ou 2 boîtes hermétiques

ATELIER TECHNIQUE : LA PINTADE FARCIE (supplément 7 euros)

Désossage d'une pintade, réalisation d'une farce fine et mise en forme d'un rôti pour environ 6 à 8 personnes

Pintade Farcie

🕒 MARDI 06 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 17 MAI 13:30 A 15:30 | JEUDI 22 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grand plat à four

FORMULE MIDI (Formule à 17 euros)

Je prépare et déguste mon plat à l'Atelier

Wok de poulet aux noix de cajou

Coulant au chocolat à la fleur de sel (réalisé par le chef Stéphane)

🕒 MARDI 06 MAI 12:30 A 13:30 | VENDREDI 23 MAI 12:30 A 13:30

LES SAUCES

Blinis aux fanes de radis et sa sauce rouille; Cassolette de crevettes à la julienne de légumes, sauce hollandaise à la citronnelle; Pomme farcie à la mousse de pomme, sauce caramel; Verrine coco-citron vert, sauce pinacolada

🕒 MERCREDI 07 MAI 09:00 A 11:00 | VENDREDI 16 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques + 1 cassolette + 8 verrines

ATELIER ENFANT : LES DESSERTS BRETONS

Farz buen; Far breton; Gâteau de riz au caramel au beurre salé

🕒 MERCREDI 07 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 3 ramequins à four + 1 petit moule à manqué

LES CHARLOTTES (Biscuit cuiller maison)

Charlotte de courgettes au coulis de tomates; Charlotte façon tiramisu à la mangue; Charlotte aux poires et pain d'épices

🕒 VENDREDI 09 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 14 MAI 14:00 A 16:00 | JEUDI 22 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 28 MAI 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 10 ramequin(s)

PIQUE-NIQUE GASTRONOMIQUE

Cupcake acidulé, guacamole et saumon fumé; Bagels maison au pavot, fromage frais et volaille; Tartelettes au fruit, crème à la pistache

🕒 VENDREDI 09 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 21 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 27 MAI 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 2 moules

à tartelette

FRAISES ET ASPERGES

Tartelette aux asperges, meringue à l'ail; Paupiette de saumon aux asperges et à l'estragon; Fraisier en verrine

🕒 VENDREDI 09 MAI 19:00 A 21:00 | MERCREDI 14 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 20 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 27 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 31 MAI 17:00 A 19:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 moule à tartelette + 4 grandes verrines

LE MENU DU MOIS (supplément 2 euros)

Crème brûlée aux tomates cerise, parmesan et thym; Brochette de veau au safran; Confit de rhubarbe aux fraises, sablé breton au citron

🕒 SAMEDI 10 MAI 09:30 A 11:30 | MARDI 13 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 21 MAI 19:00 A 21:00 | LUNDI 26 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin à crème brûlée

ATELIER PARENT/ENFANT : LE MENU AU CHOCOLAT

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

Brick de chèvre au miel et chocolat; Saumon sauce au chocolat blanc; Douceur au chocolat mi-cuit, mi-cru

🕒 SAMEDI 10 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques + 4 ramequins

LE JAPON : SUSHIS (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Faux sushi sucré pomelo-coco

🕒 MERCREDI 14 MAI 19:00 A 21:00 | VENDREDI 16 MAI 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

RETOUR DE PÊCHE : LA MER (supplément 2 euros)

Mille-feuille de tartare de saumon en chips de légumes; Gambas à la royale de brocolis et oeufs de poisson; Raviolis maison crémeux aux fruits de mer

🕒 JEUDI 15 MAI 09:00 A 11:00 | SAMEDI 17 MAI 09:00 A 11:00 | MERCREDI 21 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 28 MAI 09:00 A 11:00

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

ANIMATION COCKTAIL (supplément 8 euros)

Venez cuisiner en équipe des bouchées apéritives et dégustez-les en accord avec les cocktails que vous réaliserez sous les conseils de notre barman

Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix; Crème brûlée aux asperges; Tempura de crevettes, sauce gingembre

🕒 SAMEDI 17 MAI 16:30 A 18:30

LES TERRINES DE PRINTEMPS (supplément 2 euros)

Terrine bretonne à l'andouille; Marquise au chocolat, coeur framboises et nougatine; Terrine de poisson à l'estragon

🕒 VENDREDI 23 MAI 09:00 A 11:00 | MARDI 27 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 30 MAI 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 terrines d'une contenance de 500 ml + 1 petit moule à cake