

Programme des cours de cuisine Du mois de mars

LES CONFITS AU MENU

Gésiers confits, cromesquis au chèvre, vinaigrette à la truffe; Pastilla d'agneau, légumes confits balsamique; Flan au chocolat et zestes d'orange confits

🕒 LUNDI 02 MARS 14:00 A 16:00 | MARDI 10 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 16 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 27 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 5 ramequins à four

LES MACARONS

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

🕒 LUNDI 02 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 05 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 10 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 19 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 26 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

LE POISSON (supplément 3 euros)

Marbré de poisson aux crevettes et légumes; Poisson en chapelure d'amandes, réduction au pamplemousse; Papillote de poisson à la coriandre fraîche, fine julienne de légumes suée au beurre et gingembre confit, nems de riz cantonnais

🕒 MARDI 03 MARS 09:00 A 11:00 | VENDREDI 06 MARS 14:00 A 16:00 | SAMEDI 07 MARS 13:30 A 15:30 | MERCREDI 18 MARS 14:00 A 16:00 | vendredi 13 mars 19 :00 à 21 :00 ; MARDI 24 MARS 09:00 A 11:00

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

LE PRINTEMPS

Mille-feuilles de crêpes de pois-chiche au cumin, mousse de carotte à la coriandre; Tatin au navet, parfum de parmesan et romarin; Suprême de volaille fondant, cuisson basse température au four, gratin de légumes de printemps

🕒 MARDI 03 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 06 MARS 09:00 A 11:00 | MERCREDI 11 MARS 19:00 A 21:00 | VENDREDI 20 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 25 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four + 1 moule à tartelette

DU CROUSTILLANT AVEC LA FEUILLE DE BRICK

Corolle de crevettes à la coriandre; Samossas au boeuf; Brick de chèvre au miel et chocolat; Mille-feuille de bricks à la crème de marrons, sauce caramel au beurre salé

🕒 MERCREDI 04 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 07 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 12 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 MARS 19:00 A 21:00 | MARDI 31 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 5 boîtes hermétiques + 2 ramequins à four

LES BRIOCHES

Brioche à la chantilly, façon profiteroles; Tresse au sucre; Fausse brioche façon périgourdine

🕒 MERCREDI 04 MARS 14:00 A 16:00 | JEUDI 12 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 16 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 20 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 1 petit moule à cake

LE MAGHREB

Couscous; Croustillant de carrés aux figues

🕒 MERCREDI 04 MARS 19:00 A 21:00 | LUNDI 09 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 18 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 24 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 1 petit plat à four carré ou rectangulaire

LE MENU DE PAQUES (supplément 2 euros)

Oeuf mollet pané, asperges vertes justes saisies; Agneau mariné à l'orange et à la pistache; Semoule colorée ; Pavlova de Pâques;

🕒 MERCREDI 11 MARS 09:00 A 11:00 | SAMEDI 14 MARS 09:00 A 11:00 | JEUDI 19 MARS 19:00 A 21:00 | SAMEDI 28 MARS 09:00 A 11:00 | MARDI 31 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

LA TERRINE DE FOIE GRAS A PAQUES

(supplément 15 euros)

Technique : déveinage d' un lobe de foie gras et mise en cuisson d'une terrine

Terrine de foie gras au Cointreau; Bouchée foie gras, toasts craquants et fine gelée de céleri

🕒 JEUDI 19 MARS 09:00 A 11:00 | LUNDI 23 MARS 14:00 A 16:00 | MERCREDI 25 MARS 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin + 1 terrine d' une contenance de 600 ml

ATELIER PARENT/ENFANT : LES MIGNARDISES

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

Macarons au chocolat; Tiramisu spéculos et carambar; Biscuits du millionnaire (sablé, caramel et ganache chocolat)

🕒 SAMEDI 21 MARS 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 6 verrines + 3 boîtes hermétiques + 1 moule à four carré

LE DINER DE L 'ATELIER (supplément 5 euros)

Cours de cuisine suivi d' une dégustation dans une ambiance conviviale et chaleureuse

Au menu : Fondant à la graine de moutarde chips de bacon; Filet de volaille farci aux gambas, sauce whisky; Polenta aux champignons; Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac

🕒 SAMEDI 21 MARS 19:00 A 22:00

LES CHOCOLATS DE PAQUES

Les bonbons au chocolat (Praliné -Ganache framboise-Nougatine);

Tuiles cacao, mousse très chocolat express

🕒 LUNDI 23 MARS 19:00 A 21:00 | JEUDI 26 MARS 14:00 A 16:00 | VENDREDI 27 MARS 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques +3 ramequins

ATELIER ENFANT : CHOCOLAT DE PAQUES

Cookies "façon nids de Pâques"; Cupcakes Nids de Pâques; Friture au chocolat

🕒 MERCREDI 25 MARS 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 5 boîtes hermétiques