

## Programme des cours de cuisine Avril



### ATELIER ENFANTS! MÉLI MÉLO DE CUPCAKES (supplément 10 €)

préparation de cupcakes, décoration à la butter cream et à l'emporte pièce

☉ MERCREDI 09 AVRIL 14:00 - 16:00 | MERCREDI 16 AVRIL 14:00 - 16:00 | MERCREDI 23 AVRIL 14:00 - 16:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

### LA CUISINE AU WOK

Wok de canard à l'asiatique; Riz frit aux crevettes; Wok de porc au gingembre

☉ JEUDI 10 AVRIL 14:00 - 16:00 | VENDREDI 18 AVRIL 17:00 - 19:00 | SAMEDI 26 AVRIL 14:00 - 16:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### DÉCOUVERTE PÂTE À SUCRE (3 heures) (supplément 15 €)

recouvrir un gâteau (polystyrène), confection ruban, noeud, effet matelassé

☉ VENDREDI 11 AVRIL 13:00 - 16:00 | JEUDI 17 AVRIL 09:30 - 12:30 | VENDREDI 25 AVRIL 09:30 - 12:30  
Prévoir pour ce cours : 1 plateau de 30 cm diam

### LE JAPON

Poulet Teriyaki; Les makis (poisson, avocat, pomme...)

☉ VENDREDI 11 AVRIL 17:00 - 19:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

### LES RAVIOLES

Ravioles de chèvre à la crème de basilic; Raviolis frits au porc; Ravioles au chocolat blanc, caramel au beurre salé et cacahuètes

☉ VENDREDI 11 AVRIL 20:00 - 22:00 | SAMEDI 19 AVRIL 17:00 - 19:00 | VENDREDI 25 AVRIL 14:00 - 16:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### LES CLOCHES SONT PASSÉES! LE CHOCOLAT avec Alexia Santini (supplément 15 €)

☉ SAMEDI 12 AVRIL 09:30 - 11:30 | SAMEDI 12 AVRIL 17:00 - 19:00

### LES MACARONS avec Alexia Santini (supplément 15 €)

☉ SAMEDI 12 AVRIL 14:00 - 16:00

### LES MACARONS 1.0

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

☉ MERCREDI 16 AVRIL 09:30 - 11:30 | JEUDI 24 AVRIL 14:00 - 16:00  
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

### LE CAFE GOURMAND 1.0

Mille-feuille de ganache au chocolat noir et tuiles de meringue au citron; Bouchées pralinoise; Muffins au nougat maison

☉ JEUDI 17 AVRIL 14:00 - 16:00 | MERCREDI 23 AVRIL 09:30 - 11:30 | VENDREDI 25 AVRIL 17:00 - 19:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### A MERENDILLA

Pan Bagnat façon club sandwich; Torta di ceci (cecina); Brioches Campanile

☉ VENDREDI 18 AVRIL 14:00 - 16:00  
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

### L'INDE

Naans au fromage; Korma de crevettes aux épices douces; Papadums et raïta

☉ VENDREDI 18 AVRIL 20:00 - 22:00 | SAMEDI 26 AVRIL 17:00 - 19:00  
Prévoir pour ce cours : 4 boîte(s) hermétique(s)

### COMME CHEZ LE BOULANGER! Avec le Meilleurs Ouvrier de France Sylvain Herviaux (supplément 15 €)

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...); Les brioches façonnées : tresse, pain au lait...

☉ SAMEDI 19 AVRIL 13:00 - 16:00

### ENFANTS : LE MENU DES VACANCES 0.1

Raviolis aux légumes de saison; Filet mignon orloff; Brownies chocolat blanc et citron

☉ SAMEDI 26 AVRIL 10:00 - 12:00 | MARDI 29 AVRIL 17:00 - 19:00

### ENFANTS : LA PÂTE A CHOUX

Eclairs au chocolat; Cygnes à la framboise

☉ MARDI 29 AVRIL 14:00 - 16:00 | MERCREDI 30 AVRIL 14:00 - 16:00

### ENFANTS : LES DESSERTS BRETONS

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

☉ MERCREDI 30 AVRIL 10:00 - 12:00