

## Programme des cours de cuisine Du mois de juin

### Adultes

#### LES CRUMBLES AU MENU

Crumble d'oignons aux pommes et parmesan;  
Cassiolette de légumes et pétoncles en persillade,  
crumble doré; Verrine blanc manger, pêche flambée au  
rhum et crumble coco

☉ LUNDI 01 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 05 JUIN 09:00 A  
11:00 | SAMEDI 13 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 18 JUIN  
09:00 A 11:00 | MARDI 23 JUIN 09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à four + 2 plats à  
crème brûlée + 6 verrines + 1 boîte hermétique

#### LES MACARONS

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

☉ LUNDI 01 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 13 JUIN 09:30 A  
11:30 | JEUDI 18 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 30 JUIN 14:00  
A 16:00

Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

#### ATELIER PATISSERIE : LES FRAISES

Fraisier (pour environ 6 personnes); Barres glacées  
fraises-coco

☉ MARDI 02 JUIN 09:00 A 11:00 | SAMEDI 06 JUIN 09:00 A  
11:00 | MERCREDI 17 JUIN 19:00 A 21:00 | JEUDI 25 JUIN  
14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 1 grande assiette ou 1 petit  
plateau + 1 petit moule à cake

#### LE CARMEL

Caramel mou au chocolat; Timbale caramélisée,  
mousse aux mendiants; Tatin aux deux pommes et  
boudin, sauce caramel-pomme

☉ MARDI 02 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 19 JUIN 09:00  
A 11:00 | LUNDI 22 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 27 JUIN  
09:00 A 11:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 2  
moules à tartelette + 1 ramequin

#### CUISINE REGIONALE : LA BRETAGNE (supplément 2 euros)

Tarte fine de sarrasin aux oignons fondants et  
Saint-Jacques; Marmite de saumon au kari Gosse et  
légumes primeurs; Sablé breton, crème Chiboust et  
framboises

☉ MERCREDI 03 JUIN 09:00 A 11:00 | LUNDI 15 JUIN 14:00 A  
16:00 | JEUDI 18 JUIN 19:00 A 21:00 | JEUDI 25 JUIN 09:00  
A 11:00 | LUNDI 29 JUIN 19:00 A 21:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2  
cocottes à four + 2 moules à tartelette

#### LE BARBECUE PLAISIR (supplément 2 euros)

Brochette de thon rouge à la marocaine; Brochette de  
veau au safran; Papillotes de courgette à la ricotta;  
Brochettes de champignons et aubergine au vinaigre  
balsamique

☉ MERCREDI 03 JUIN 14:00 A 16:00 | SAMEDI 06 JUIN 14:00  
A 16:00 | MERCREDI 24 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 26  
JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 4 boîtes hermétiques

#### PIQUE-NIQUE CHIC

Bouchées de concombre à la crème de poivrons;  
Wraps (maison) au poulet, yaourt et bouquet d'herbes  
fraîches; Tarte croustillante à la cerise

☉ MERCREDI 03 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 13 JUIN 17:30  
A 19:30 | VENDREDI 26 JUIN 09:00 A 11:00 | LUNDI 29 JUIN  
14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2  
moules à tartelette

#### LE MENU DU MOIS DE JUIN (supplément 3 euros)

Langoustines croustillantes, caviar d'aubergine aux  
olives; Petits farcis niçois; Fraisier en verrine

☉ JEUDI 04 JUIN 09:00 A 11:00 | VENDREDI 05 JUIN 19:00 A  
21:00 | SAMEDI 20 JUIN 14:00 A 16:00 | MARDI 23 JUIN  
14:00 A 16:00 | SAMEDI 27 JUIN 17:30 A 19:30

Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 3  
ramequins

#### LES ENTREES PRETES A L' AVANCE (supplément 3 euros)

Soufflé glacé au basilic; Mini-tatin aux tomates confites  
et olives noires; Tartare aux deux saumons et pomme  
verte

☉ JEUDI 04 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 19 JUIN 14:00 A  
16:00 | MERCREDI 24 JUIN 09:00 A 11:00 | SAMEDI 27 JUIN  
13:30 A 15:30

Prévoir pour ce cours 2 ramequins + 2 moules à  
tartelette + 2 boîtes hermétiques

#### CUISINE DU MONDE

Liban : Bouchées Libanaises à la viande et pignon;  
Italie : Risotto au vin rouge, fromage de chèvre et  
jambon fumé; Espagne : Chocolate con churros

☉ VENDREDI 05 JUIN 14:00 A 16:00 | LUNDI 22 JUIN 14:00 A  
16:00 | JEUDI 25 JUIN 19:00 A 21:00 | MARDI 30 JUIN 09:00  
A 11:00

Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ATELIER ADULTE/ENFANT : FRAISES ET RHUBARBE

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

Filet mignon en croûte de rhubarbe; Eclairs aux fraises  
et à la rhubarbe; Sablé au parmesan et aux fraises

☉ SAMEDI 20 JUIN 10:00 A 12:00

Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)

#### DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 euros)

Cours de cuisine suivi d'une dégustation avec  
initiation à l' oenologie

Crème brûlée aux tomates confites et parmesan;  
Brochettes de magret sauce moutarde miel-curry;  
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive au parfum  
de fenouil; Sablé breton aux fraises

☉ SAMEDI 20 JUIN 19:00 A 22:30

### Enfants

#### ATELIER ENFANT : LE FRAISIER

Fraisier (pour environ 4 personnes)

☉ MERCREDI 24 JUIN 14:00 A 16:00

Prévoir pour ce cours 1 grande assiette ou 1 petit  
plateau

