

Programme des cours de cuisine Du mois de juin

Adultes

LES CRUMBLES AU MENU

Crumble d'oignons aux pommes et parmesan; Cassolette 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

