

Programme des cours de cuisine Du mois de Septembre

Adultes

LES MACARONS

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

☉ MARDI 01 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 05 SEPTEMBRE 16:00 A 18:00 | MERCREDI 09 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 16 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 25 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 3 boîtes hermétiques

DINER ENTRE AMIS

Rillettes de maquereau au citron confit, blinis aux olives; Brochette de canard, sauce au poivre vert; Verrine tout citron (crème, chantilly, tuile)

☉ MERCREDI 02 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | SAMEDI 05 SEPTEMBRE 13:00 A 15:00 | MERCREDI 09 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 14 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | JEUDI 17 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 28 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques + 4 verrines

LA RENTREE (supplément 1.50 €)

Crème fouettée au thym et oeufs de lump, sablé au cumin; Filet mignon, crème à l'ail, crumble aux pignons; Cheesecake aux fruits rouges, façon crème brûlée

☉ MERCREDI 02 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 17 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | SAMEDI 19 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | JEUDI 24 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 29 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques + 3 ramequins

SUPER TOMATES

Tatin tomates confites et tapenade; Risotto tomates et pistou; Moules farcies à l'italienne

☉ MERCREDI 02 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | LUNDI 07 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | JEUDI 10 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 18 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique + 1 petit plat à gratin + 2 moules à tartelette

DES POMMES, DES POIRES (supplément 2 euros)

Brioche (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes et poires façon tatin

☉ JEUDI 03 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 11 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 23 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MERCREDI 30 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques + 5 ramequins

LE MENU DE SEPTEMBRE (supplément 2 euros)

Croustillant chèvre et noisettes; Thon croûté aux baies roses, risotto safrané, coulis au poivron; Moelleux chocolat au lait et c?ur de nougat

☉ JEUDI 03 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 05 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 11 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 15 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 30 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 6 ramequins à four

VOYAGE EN THAILANDE

Croquettes de poisson thaïlandaises (pla sawan thot); Raviolis aux crevettes; Pudding au gingembre

☉ JEUDI 03 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 08 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 11 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 26 SEPTEMBRE 17:30 A 19:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 5 ramequins à four

LE CHORIZO A L'APERITIF

Madeleines au chorizo; Crème brûlée au chorizo; Beignets légers au chorizo; Croquetas au chorizo

☉ VENDREDI 04 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 08 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | VENDREDI 25 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | LUNDI 28 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 30 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques + 1 ramequin à crème brûlée

ATELIER PATISSERIE

Tarte tout chou aux fruits de saison

☉ VENDREDI 04 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MERCREDI 09 SEPTEMBRE 15:30 A 17:30 | MERCREDI 16 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | SAMEDI 19 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 22 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00
Prévoir pour ce cours : 1 grande assiette ronde + 2 boîtes hermétiques

RETOUR DE MARCHÉ

Figues rôties à la mozzarella et citron vert; Spirale volaille et tapenade en croûte de sésame; Tourte aux pommes râpées

☉ JEUDI 10 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00 | MARDI 15 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | VENDREDI 25 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | MARDI 29 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 2 moules à tartelette

LE JAPON (supplément 5 euros)

Les sushis et les makis; Poulet Teriyaki

☉ MERCREDI 16 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00 | VENDREDI 18 SEPTEMBRE 09:00 A 11:00 | MARDI 22 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
Prévoir pour ce cours 6 boîtes hermétiques

ATELIER ADULTE/ENFANT : LES VERRINES SUCREES

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

Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait; Fraisier en verrine; Verrine poires, chocolat crémeux et spéculos

☉ SAMEDI 26 SEPTEMBRE 13:30 A 15:30
Prévoir pour ce cours : 18 verrines + 4 boîtes hermétiques

Enfants

ATELIER ENFANT : VIVE LE GOUTER DE LA RENTREE 2015

Tiramisu aux fraises; Petit écolier (maison)

☉ MERCREDI 23 SEPTEMBRE 15:30 A 17:30
Prévoir pour ce cours 2 boîtes hermétiques + 4 ramequins

