

Programme des cours de cuisine de septembre

Les cours Adultes : 39€ / 2H

MON PLATEAU TV

Fallafels aux pois chiche et à la coriandre; Fajitas maison au bœuf
 🕒 mercredi 02 septembre 10:00 à 12:00 | vendredi 11 septembre 14:00 à 16:00 | jeudi 17 septembre 17:00 à 19:00 | samedi 26 septembre 14:00 à 16:00
 Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

LES POMMES

Croustillant aux pommes et magret fumé; Escalope de volaille aux pommes, gratinée au fromage de chèvre et romarin; Tarte tatin aux pommes fondantes
 🕒 mercredi 02 septembre 17:00 à 19:00 | samedi 12 septembre 14:00 à 16:00 | jeudi 24 septembre 14:00 à 16:00
 Prévoir pour ce cours : 1 Plat avec couvercle

LES ACCROCHE-COEURS : CAP AU NORD

Saumon gravlax, pomme de terre à l'aneth; Carbonnade flamande; Gaufres liégeoises
 🕒 jeudi 03 septembre 14:00 à 16:00 | mercredi 09 septembre 10:00 à 12:00 | samedi 12 septembre 10:00 à 12:00 | vendredi 25 septembre 17:00 à 19:00

LE QUEBEC

La Poutine; LES CRETONS; Croustade aux pommes et à l'érable
 🕒 jeudi 03 septembre 17:00 à 19:00 | vendredi 11 septembre 10:00 à 12:00 | samedi 19 septembre 14:00 à 16:00 | mercredi 30 septembre 18:00 à 20:00
 Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

PÂTISSERIE : LA CHARLOTTE (biscuit cuillère maison, crème diplomate)

Charlotte fruit de la passion-bananes flambées
 🕒 vendredi 04 septembre 10:00 à 12:00 | jeudi 10 septembre 14:00 à 16:00 | samedi 19 septembre 17:00 à 19:00 | mercredi 30 septembre 09:00 à 11:00
 Prévoir pour ce cours : 1 plateau

FORMULE EXPRESS : MIGNON LAQUE AU MIEL (café gourmand offert)

Mignon laqué au miel et au sésame, légumes de saison
 🕒 vendredi 04 septembre 12:15 à 13:45

LE MENU DE SAISON

Thon, figues fraîches et crème de feuille de figuier; Gambas sautées, fenouil au curcuma, sauce aioli; Tartelette briochée aux prunes
 🕒 samedi 05 septembre 14:00 à 16:00 | jeudi 10 septembre 17:00 à 19:00 | mercredi 16 septembre 10:00 à 12:00 | vendredi 25 septembre 14:00 à 16:00

TARTE BOURDALOUE FACON LENOTRE avec Emilie du Meilleur pâtissier M6 (supplément 25 €)

🕒 samedi 05 septembre 17:00 à 19:30

LA BRETAGNE

Feuilleté de Guémené; Porc au cidre, couscous de blé noir; Kouign amann
 🕒 mercredi 09 septembre 17:00 à 19:00 | jeudi 17 septembre 14:00 à 16:00 | samedi 26 septembre 10:00 à 12:00
 Prévoir pour ce cours : 1 Cercle(s) à charnière

SAINT HONORÉ LE KING! avec Emilie du Meilleur Pâtissier M6 (supplément 30 €)

🕒 samedi 12 septembre 17:00 à 20:00

BEST SELLERS D'AILLEURS

Pastilla de poulet au safran; Yam woon sen (recette thaïlandaise - vermicelles au porc); Apple pie
 🕒 mercredi 16 septembre 18:00 à 20:00 | mercredi 23 septembre 10:00 à 12:00
 Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

COURS DE CUISINE SUIVI DU DINER OENOLOGIQUE (supplément 15 €)

Liptauer (tartina autrichienne au paprika); Yassa au poulet; La bavaroise aux poires et chips de poires
 🕒 jeudi 24 septembre 20:00 à 23:00

RELIGIEUSE FAÇON POIRE BELLE HÉLÈNE avec Emilie du Meilleur Pâtissier M6 (supplément 25 €)

🕒 samedi 26 septembre 10:00 à 12:00

Les cours Parents-Enfants: 59€ / 2H / Binôme

PARENTS/ ENFANTS: LES CAKES

Pancakes; Cheesecake abricots-curcuma; Muffins au jambon et au fromage
 🕒 samedi 05 septembre 10:00 à 12:00
 Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) grande(s)

PARENTS/ENFANTS: LE CHOCOLAT

Poires pochées, sabayon cacao; Marquise au chocolat; Mousse au chocolat blanc et tuiles de pralin croustillant
 🕒 samedi 19 septembre 10:00 à 12:00

Les cours Enfants : 29€ / 2H

ENFANTS:LES DESSERTS AUX OEUFS

Ile flottante sur crème anglaise; Crème onctueuse au chocolat; Crème brûlée au praliné
 🕒 mercredi 02 septembre 14:00 à 16:00
 Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

ENFANTS : MON DRÔLE DE MENU

Faux œuf en coquille, vraie mayonnaise; Cigares purée-kiri; Gâteau magique à la vanille
 🕒 mercredi 09 septembre 14:00 à 16:00
 Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ENFANTS : MON GOÛTER DE LA RENTRÉE

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Mini-cake au chocolat
 🕒 mercredi 16 septembre 14:00 à 16:00

ENFANTS DELICES DE FÊTE FORRAINE

Chouchous de la fête foraine; Déclinaisons malabar; La base Malabar; Pomme d'amour; Popcorn aux deux caramels; Bonbon (Jello) au jus de pomme; Guimauve à la framboise
 🕒 mercredi 23 septembre 14:00 à 16:00
 Prévoir pour ce cours : 6 boîte(s) hermétique(s) + 3 bocaux en verre avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) Moyenne(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

ATELIER ENFANT : TOUT CHOCOLAT

Twix maison : sablé, caramel au beurre salé enrobage chocolat lait; Mendiants
 🕒 mercredi 30 septembre 14:00 à 16:00
 Prévoir pour ce cours : 1 boîte(s) hermétique(s)