

PROGRAMME

FEVRIER 2021

COURS A DISTANCE 1H30

COURS A DISTANCE : MENU DE SAISON

Crumble de butternut au chorizo ; Risotto façon carbonara ; Coulant au chocolat à la fleur de sel

MARDI 02 FEVRIER 18:00 A 19:30

Prévoir : 1 petit plat à four rectangle + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Torchon(s)

COURS A DISTANCE : GOÛTER D'HIVER

Brioche perdue à la poire, façon croque ; Whoopies banane-nutella ; Smoothie des îles

MERCREDI 03 FEVRIER 14:00 A 15:30

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 Pot(s) à confiture

COURS A DISTANCE : PROMENONS NOUS DANS LES BOIS

Ile flottante aux champignons, canard fumé et pain doré; Filet mignon farci au pain d'épices, purée de patates douce; Tiramisu à la poire

JEUDI 04 FEVRIER 18:00 A 19:30

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 Torchon(s)

COURS A DISTANCE : TOUR DU MONDE

Yakitoris de poulet ; Keftas à la coriandre; Tiramisu Fruits de la Passion

MARDI 09 FEVRIER 18:00 A 19:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Pot(s) à confiture + 1 petit plat à four (2 personnes maxi)

COURS A DISTANCE : LA ST VALENTIN SE PREPARE (1 inscription par foyer de connexion)

Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac ; Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre ; Coulant au chocolat au piment d'Espelette

SAMEDI 13 FEVRIER 17:30 A 19:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTES OU ADULTE/ENFANT

ADULTE : L'HIVER

Gambas en sabayon aux échalotes fondantes ; Feuilleté canard et foie gras, réduction aux agrumes ; Fondant poire et châtaigne

JEUDI 04 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 ramequin(s) à crème brûlée + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 Torchon(s) + 1 Pot(s) à confiture + 2 ramequin(s) à four

ADULTE : PROMENADE CHAMPÊTRE

Champignons farcis au chèvre ; Roulade de veau champignons et pommes, crème de cidre ; Triangles croustillants noix, miel et fleur d'oranger

VENDREDI 05 FEVRIER 14:30 A 16:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 Torchon(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : J'EN PERDS LE SUD !

Crème brûlée au chorizo ; Croquetas (bouchées fondantes au jambon) ; Pasteis de nata (flans traditionnels Portugais)

SAMEDI 06 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 ramequin(s) à crème brûlée + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 3 Torchon(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : OK, J'APPORTE LES DESSERTS !

Coulant au chocolat à la fleur de sel; Tarte aux pommes comme une rose; La mousse au chocolat et ses langues de chat

| **SAMEDI 06 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Torchon(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : DE PARIS À BREST, C'EST DU GÂTEAU !

LE PARIS-BREST DE L'ATELIER GOURMAND

| **SAMEDI 13 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 1 boîte à entremet ou plateau avec couvercle diamètre 20cm minimum + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LE JAPON

Les sushis, les makis, les california rolls et les Gunkanmakis !

| **SAMEDI 13 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 2 Torchon(s)

LA ST VALENTIN SE PREPARE : Cours de cuisine en couple (1 inscription par personne)

Feuilleté de St-Jacques à la crème au cognac ; Brochette de saumon, émulsion beurre-gingembre ; Coulant au chocolat au piment d'espelette

| **DIMANCHE 14 FEVRIER 10:30 A 12:30**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE : DES ABEILLES EN CUISINE

Tempura de gambas, réduction au miel épicée ; Mignon laqué au miel et au sésame ; Fondant miel, oranges et épices

| **MARDI 16 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 4 petite(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE : LE POISSON

Accras de morue; Ravioles de saumon mariné, réduction aux agrumes; Escalope de saumon, sauce hollandaise

| **VENDREDI 19 FEVRIER 14:30 A 16:30**

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE : TOUR DU MONDE

Yakitoris de poulet ; Keftas à la coriandre ; Tiramisu Fruits de la Passion

| **SAMEDI 20 FEVRIER 10:00 A 12:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 Pot(s) à confiture + 1 petit plat à four (2 personnes maxi)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : JOLIS MACARONS LICORNE

Macarons licorne à la vanille

| **MERCREDI 24 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 3 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : MARDI-GRAS

Pancake lapin, chantilly, caramel ; Les bottereaux; Ficelles picardes (crêpes farcies béchamel et jambon)

| **JEUDI 25 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

DINER DANS LA MEDINA DE MARRAKECH

Salade de carottes à la marocaine ; Tajine de poulet au citron confit, pommes de terre et olives vertes ; Cornes de gazelle

| **VENDREDI 26 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) de 1 litre

ADULTE : ENTRE ATHENES ET ROME...

Chaussons grecs à la menthe et à la feta (Tyropitakia) ; Saltimbocca de veau à la mozzarella et tomates confites ; Panna cotta vanille, coulis passion, tuiles dentelle

| **SAMEDI 27 FEVRIER 14:00 A 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 Torchon(s)

ENFANTS

ENFANTS : DESTINATION NEW YORK (8-14ANS)

Coleslaw (mayonnaise maison); Hamburger enfant, potatoes; Whoopies banane-nutella

MARDI 23 FEVRIER 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

ESCAPE COOK

ADULTE : ESCAPE COOK ENTRE TERRE ET MER

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre menu ? ; Croustillant aux pommes et magret fumé ; Poisson du jour en crumble de chorizo, fondue de courgettes; Lassi mangue-safran

SAMEDI 27 FEVRIER 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 3 Torchon(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à four (2 personnes maxi)