

PROGRAMME

DECEMBRE 2021

MERCREDI 22 DECEMBRE

COURS ADOS (12-16 ans) : GÂTEAU FORÊT DE NOËL ENCHANTÉE 10:00 à 12:00

Dacquoise noisettes, mousse au chocolat, sapins sablés

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

COURS ADULTES : RÉALISEZ VOTRE TERRINE DE FOIE GRAS (Supplé 20 €) 18:30 à 20:30

Terrine de foie gras au Cointreau; Chutney d'oignons aux fruits secs

Prévoir : 1 terrine + 1 pot à confiture avec couvercle

JEUDI 23 DECEMBRE

COURS ADULTES : LA BÛCHE DE NOËL 10:00 à 12:00

La bûche de Noël aux deux chocolats et éclats de nougatine

Prévoir : 1 Moule à cake (petit)

COURS ADULTES : MENU FESTIF 15:00 à 17:00

Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix; Magret de canard, légumes d'automne, jus au balsamique; Pain d'épices

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

MARDI 28 DECEMBRE

COURS ENFANTS (6-11 ANS) : TOUT CHOCOLAT 10:00 à 12:00

Bûche roulée à la confiture de Noël (chocolat, praliné, pomme et orange); Moelleux au chocolat

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : NUMBER CAKE SAPIN 15:00 à 17:00

Number cake tout choco (pâte sablée au chocolat, mousse et décors en chocolat)

Prévoir : 1 boîte à entremet ou plateau avec couvercle de OU+ 1 assiette(s) de plate avec cloche micro-ondes

MERCREDI 29 DECEMBRE

COURS ADULTES : PRÉPARONS LES FÊTES ! (Supplément 10 ?) 15:00 à 17:00

Brochette de St-Jacques et patate douce à l'orange; Burger (maison) compotée d'oignons et figues au foie gras; Coulant au chocolat à la fleur de sel

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

JEUDI 30 DECEMBRE

COURS ADULTES : MENU FESTIF 10:00 à 12:00

Poire confite au porto sur biscuit roquefort et noix; Magret de canard, légumes d'automne, jus au balsamique; Pain d'épices

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

COURS ADULTES : RÉALISEZ VOTRE TERRINE DE FOIE GRAS! (Supplément 20 €) 15:00 à 17:00

Terrine de foie gras au Cointreau; Chutney d'oignons aux fruits secs

Prévoir : 1 terrine + 1 pot à confiture avec couvercle

VENDREDI 07 JANVIER

COURS ADULTES : LA GALETTE DES ROIS (feuilletage maison) 10:00 à 12:00

Galette à la frangipane (feuilletage maison); Paille à la framboise Prévoir : 1 plat a tarte 20cm + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

SAMEDI 08 JANVIER

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : TOUT CHAUD 10:00 à 12:00

Oeuf cocotte espagnol; Lasagnes d'automne aux légumes; Cake au caramel et popcorns

Prévoir : 2 ramequin(s) à four + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à four rectangle 2 pers max + 1 moule à cake 450g env (18x9cm) + 1 Barquette de type aluminium 225ml de ou

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : LES GAULETTES DES ROIS ET DES REINES 15:00 à 17:00

Galette des rois à la framboise; Galette des rois bretonne au caramel fondant

Prévoir : 2 boîte à entremet ou plateau avec couvercle + 1 petit pot à confiture avec

SAMEDI 15 JANVIER

ESCAPE COOK : Quand l'Escape Game s'invite en cuisine...! Talents mutualisés pour résoudre les énigmes et réussir à sortir vos plats à temps. Prêt à relever le défi ? 15:00 à 17:00

JEUDI 20 JANVIER

COURS ADULTES : MENU DETOX 15:00 à 17:00

Galettes de quinoa aux poireaux; Moelleux à la carotte et au cumin; Médaille de volaille façon thaïe

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

VENDREDI 21 JANVIER

COURS ADULTES : D'ICI ET D'AILLEURS... 10:00 à 12:00

Gambas au lait de tigre, maïs et avocat; Risotto thaï terre et mer; Cheesecake au limoncello

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

SAMEDI 22 JANVIER

COURS ADULTES : DOUCEURS HIVERNALES 15:00 à 17:00

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 ramequin(s)

MERCREDI 26 JANVIER

COURS ADULTES : DOUCEURS HIVERNALES 18:30 à 20:30

Croustillant de légumes; Risotto façon carbonara; Nougat glacé

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 ramequin(s)

JEUDI 27 JANVIER

COURS ADULTES : D'ICI ET D'AILLEURS... 15:00 à 17:00

Gambas au lait de tigre, maïs et avocat; Risotto thaï terre et mer; Cheesecake au limoncello

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

VENDREDI 28 JANVIER

COURS ADULTES : MENU DETOX 10:00 à 12:00

Galettes de quinoa aux poireaux; Moelleux à la carotte et au cumin; Médaille de volaille façon thaïe

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

SAMEDI 29 JANVIER

COURS ADULTES : INDE-NIABLEMENT BON ! 10:00 à 12:00

Naans au fromage (pains indiens); Pakora de légumes, sauce menthe cumin; Poulet tikka et riz basmati au citron vert

