



Cours de cuisine Mai et Juin 2020



Cours à distance

A DISTANCE : DÉCOUVERTE

Gambas en croûte de noix de cajou; Filet mignon basse température, citron vert et coriandre, carottes glacées

🕒 MARDI 05 MAI 10:30 A 12:00

A DISTANCE : L'ASIE

Porc au caramel; Nouilles sautées aux légumes

🕒 JEUDI 07 MAI 18:00 A 19:30

A DISTANCE : CHOUQUETTES, FAÇON PARIS-BREST

🕒 SAMEDI 09 MAI 10:30 A 12:00

A DISTANCE : LE BRUNCH

Crème brûlée aux tomates confites; Tortilla pomme de terre chorizo; Pancakes aux pépites de chocolat; Smoothie aux fruits rouges; Sucettes de fraises au chocolat

🕒 DIMANCHE 10 MAI 10:30 A 12:00

Autour du vin

FORMATION EN VINS : L'UNIVERS DES BULLES

Comprendre et repérer les différences entre mousseux, méthode traditionnelle, crémant et champagne

🕒 SAMEDI 06 JUIN 09:30 A 12:30

COURS DE CUISINE SUIVI D'UN DÎNER ACCORD METS ET VINS : ESTUAIRE DE LA LOIRE : Oh marine ! Oh douce ! En présence de Laurent Sauvêtre

Curée nantais pané, mâche et pommes fondantes; Poisson, Coquillages, Fenouil; Sablé breton, confit de rhubarbe aux fraises

🕒 VENDREDI 19 JUIN 19:00 A 23:00

Séances adultes

DÉJÀ PRÊT

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine de veau, artichaut et citron confit; Crêmet d'Anjou

🕒 SAMEDI 23 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 05 JUIN 19:00 A 21:00 | LUNDI 08 JUIN 14:00 A 16:00

LE JAPON

Les sushis, les makis, california rolls...; Yakitoris de poulet

🕒 VENDREDI 15 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 02 JUIN 19:00 A 21:00

INDE-NIABLEMENT BON

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

🕒 SAMEDI 16 MAI 09:30 A 11:30 | LUNDI 25 MAI 14:00 A 16:00

LES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes; Crème brûlée aux pralines roses

🕒 SAMEDI 16 MAI 14:00 A 16:00 | VENDREDI 22 MAI 19:00 A 21:00 | DIM 24 MAI 10:00 A 12:00 | MARDI 02 JUIN 14:00 A 16:00

PIKNIKURADIR

Liptauer (tartine paprika); Spanakopita : feuilleté grec feta et épinards; Linzer tarte à la framboise (tarte alsacienne)

🕒 MARDI 19 MAI 19:00 A 21:00 | JEUDI 28 MAI 14:00 A 16:00 | SAMEDI 13 JUIN 14:00 A 16:00

LES MACARONS DES BEAUX JOURS

Macarons à la framboise; Macarons passion

🕒 MERCREDI 20 MAI 14:00 A 16:00 | MERCREDI 27 MAI 19H-21H

AU JARDIN

Soupe de petits pois, granola salé; Cilbir (Oeuf poché et yaourt); Tartelette fraises et sarrasin

🕒 VENDREDI 22 MAI 09:30 A 11:30 | SAMEDI 30 MAI 14:00 A 16:00 | MARDI 09 JUIN 19:00 A 21:00

LES AROMATES

Cheesecake au concombre; Mignon de porc, sauce vierge, pommes de terre nouvelles; Tartare fraise-coriandre, glace au poivre de Sichuan

🕒 SAMEDI 23 MAI 09:30 A 11:30 | JEUDI 28 MAI 19:00 A 21:00 | JEUDI 04 JUIN 09:30 A 11:30

DE SAISON

Croquettes de légumes au zaatar, houmous de petits pois; Gambas rôties, légumes printaniers et parmesan; Panna cotta orgeat et melon

🕒 SAMEDI 30 MAI 09:30 A 11:30 | MERCREDI 03 JUIN 19:00 A 21:00 | DIM 07 JUIN 10:00 A 12:00 | MARDI 09 JUIN 14:00 A 16:00

JOLI MENU

Falafels et légumes croquants; Ravioles d'agneau confit à la menthe et courgettes au citron; Tubes de nougatine à la rhubarbe

🕒 SAMEDI 06 JUIN 09:30 A 11:30 | MERCREDI 10 JUIN 19:00 A 21:00 | JEUDI 11 JUIN 09:30 A 11:30

PÂTISSERIE : Mon très beau gâteau Letter Cake

Parfum à votre goût (chocolat, citron, passion, coco...)

🕒 SAMEDI 06 JUIN 14:00 A 16:00 | VENDREDI 12 JUIN 14:00 A 16:00 | JEUDI 18 JUIN 19:00 A 21:00

BEAU ET BON

Gâteau de radis; Poisson, chantilly de petits pois; Gavotte maison, pêche et menthe

🕒 VENDREDI 12 JUIN 19:00 A 21:00 | SAMEDI 13 JUIN 09:30 A 11:30 | MARDI 16 JUIN 14:00 A 16:00

SAVEURS

Flatbreads, pain moelleux aux herbes; Porc à la citronnelle, façon bo bun; Fruits rouges, éclat de meringues, réduction balsamique

🕒 DIMANCHE 14 JUIN 10:00 A 12:00 | LUNDI 15 JUIN 19:00 A 21:00 | VENDREDI 19 JUIN 14:00 A 16:00

