

# PROGRAMME

---

## OCTOBRE/NOVEMBRE 2021

---

### SAMEDI 02 OCTOBRE

#### COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 10:00 à 12:00

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes déguisées en rochers praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

### MERCREDI 06 OCTOBRE

#### COURS ADULTES : TOUR DU MONDE 18:30 à 20:30

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

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

### JEUDI 07 OCTOBRE

#### COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 15:00 à 17:00

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes déguisées en rochers praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

### VENDREDI 08 OCTOBRE

#### COURS ADULTES : LE PARIS-BREST 10:00 à 12:00

Paris-Brest

Prévoir : 1 plateau(x)

### SAMEDI 09 OCTOBRE

#### DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte: ET SI ON BRUNCHAIT... ?! 10:00 à 12:00

Oeuf cocotte espagnol; Crêpes mille-trous; Granola maison au fruits secs et au chocolat

Prévoir : 2 ramequin(s) à four + 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

#### COURS ADULTES : FESTIN D'AUTOMNE... 15:00 à 17:00

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Poisson du jour , cuisson basse température, jus d'agrumes; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

### JEUDI 14 OCTOBRE

#### COURS ADULTES : FESTIN D'AUTOMNE... 15:00 à 17:00

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Poisson du jour , cuisson basse température, jus d'agrumes; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

### VENDREDI 15 OCTOBRE

#### COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 10:00 à 12:00

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes déguisées en rochers praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

### **COURS ADULTES : TOUR DU MONDE 15:00 à 17:00**

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

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

### **SAMEDI 16 OCTOBRE**

#### **COURS ADULTES : LE PARIS-BREST 10:00 à 12:00**

Paris-Brest

Prévoir : 1 plateau(x)

#### **DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : BALADE GOURMANDE 15:00 à 17:00**

Samossas au fromage et aux herbes; Nuggets  
de volaille et sauce barbecue maison; Tarte aux  
pommes comme une rose

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) +  
1 petit pot à confiture avec couvercle

### **MERCREDI 20 OCTOBRE**

#### **COURS ADULTES : LE PARIS-BREST 18:30 à 20:30**

Paris-Brest

Prévoir : 1 plateau(x)

### **JEUDI 21 OCTOBRE**

#### **COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 15:00 à 17:00**

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux  
(sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

### **VENDREDI 22 OCTOBRE**

#### **COURS ADULTES : FESTIN D'AUTOMNE... 10:00 à 12:00**

Crème de potimarron aux gambas et piment  
d'Espelette; Poisson du jour , cuisson basse  
température, jus d'agrumes; Poires  
caramélisées et tuiles chocolatées

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

### **SAMEDI 23 OCTOBRE**

#### **DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : NOUS CUISINONS ENSEMBLE 10:00 à 12:00**

Guacahuètes; Pasta a la carbonara; Crémeux  
chocolat et sarrasin

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) +  
2 petit pot à confiture avec couvercle

#### **COURS ADULTES : TOUR DU MONDE 15:00 à 17:00**

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

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

### **MERCREDI 27 OCTOBRE**

#### **ENFANT (6-10 ans): HALLOWEEN (venez déguisés si vous voulez ) 10:00 à 12:00**

Oeil Ensanglanté (Panna Cotta Vanille); Oeufs  
de dragon; Macaronis au fromage (et aux  
araignées!)

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) de 20cl+ 2  
boîte(s) hermétique(s)

#### **ADOS (11-15 ans) : SPECIAL HALLOWEEN 15:00 à 17:00**

Moelleux au chocolat araignées; Oeufs  
tarentule; Rats farcis d'Halloween (recette salée  
à la viande hachée)

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

### **JEUDI 28 OCTOBRE**

#### **COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 18:00 à 20:00**

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon;  
Poulet fondant, sauce yaourt pomme et  
gingembre; Chouquettes déguisées en rochers  
praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

## VENDREDI 29 OCTOBRE

**DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : BONNES VACANCES 10:00 à 12:00**

Mini-cakes salés (comté-jambon); Colombo de poulet au butternut; Gâteau au fromage blanc, pommes, crumble aux noisettes

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

## SAMEDI 30 OCTOBRE

**COURS ADULTES : POISSON...COQUILLAGES & CRUSTACÉS (Supplément 6 €) 10:00 à 12:00**

Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages; Médaillon de poisson à la mousseline et bisque de langoustines

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

**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 ? 16:00 à 18:00**

## MERCREDI 03 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 18:00 à 20:00**

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## JEUDI 04 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : AU COIN DU FEU... 15:00 à 17:00**

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; key lime pie (tarte au citron vert)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

## VENDREDI 05 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 10:00 à 12:00**

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux (sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## SAMEDI 06 NOVEMBRE

**DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : ESCALE AU JAPON - SUSHIS & MAKIS 10:00 à 12:00**

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petit(s) pot(s) à couvercle

**COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 15:00 à 17:00**

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

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

## MERCREDI 10 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 18:00 à 20:00**

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux (sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique

## VENDREDI 12 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 15:00 à 17:00**

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

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

## SAMEDI 13 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 10:00 à 12:00**

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

**DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : BEC SUCRE 15:00 à 17:00**

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

Prévoir : 5 petit pot à confiture avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

## MERCREDI 17 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : AU COIN DU FEU... 18:00 à 20:00**

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; key lime pie (tarte au citron vert)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

## JEUDI 18 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 15:00 à 17:00**

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## VENDREDI 19 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 10:00 à 12:00**

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

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

## SAMEDI 20 NOVEMBRE

**DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : MENU A QUATRE MAINS 10:00 à 12:00**

Tartinade aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

Prévoir : 2 bocal en verre avec couvercle + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

**COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 15:00 à 17:00**

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux (sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

## MERCREDI 24 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 18:00 à 20:00**

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

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

## VENDREDI 26 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 10:00 à 12:00**

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

## SAMEDI 27 NOVEMBRE

**COURS ADULTES : AU COIN DU FEU... 10:00 à 12:00**

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; key lime pie (tarte au citron vert)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

**DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : SAVEURS ET DOUCEURS 15:00 à 17:00**

Galettes à la ciboulette; Boulettes de poulet, semoule aux carottes, sauce au yaourt; Tuiles craquantes, tartare de fruits

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)