

PROGRAMME DE COURS*

AVRIL 2022

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur le site internet.

Adulte

ADULTE : BISTRONOMIE

Gougères au fromage, sauce Mornay; Confit de veau aux carottes; Sablé aux noix, pommes crues et cuites, caramel au beurre salé

vendredi 01 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LES CHOCOLATS DE PÂQUES (bonbons trempés, moulés...)

Découvrez les secrets du chocolat : mise au point, moulage, trempage...; Ganaches praliné et lait-cassis; Pâte de pistache en coque de chocolat

samedi 02 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU ORIENTAL

Falafels, sauce au yaourt; Couscous au boeuf; Crème brûlée au miel et aux pignons

mardi 05 avril 18:00 à 20:00

jeudi 21 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

ADULTE : PROFITONS DES BEAUX JOURS

Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballottine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Cheesecake au citron vert

vendredi 08 avril 10:00 à 12:00

samedi 30 avril 17:00 à 19:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : POISSON D'AVRIL

Mousseline de langoustines, sauce à l'américaine; Poisson beurre noisette, fenouil fondant, sauce saté; Moelleux au chocolat, glaçage chocolat, poisson d'avril

mardi 12 avril 14:00 à 16:00

samedi 30 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 ramequin(s) + 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MARRAKECH, ME VOILÀ

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

vendredi 15 avril 18:00 à 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) de 1 litre

ADULTE : VOYAGE EN INDE

Naans au fromage et oignons frits; Curry de poulet-coco et son riz saveur cardamome; Lassi mangue-safran

samedi 16 avril 14:00 à 16:00

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DU PARFUM DANS L'ASSIETTE

Sablé parmesan et rubans de légumes de printemps; Poisson à l'huile de truffe, duo d'asperges vertes et blanches au parfum de menthe; Suprêmes de pamplemousse à la fleur de sureau et tuiles aux amandes

samedi 16 avril 17:00 à 19:00

vendredi 29 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : LA DOLCE VITA

Aubergine alla parmigiana; Gambas flambées, crème gingembre paprika; Tiramisu

lundi 18 avril 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : TOURBILLON DE SAVEURS

Flan carottes et curry, mousse au chèvre; Canard, compote de tomates au chorizo, vinaigrette au basilic et jus de viande; Parfait à la fraise

samedi 23 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 ramequin(s) + 4 boîte(s) hermétique(s)

Soirée Mets et vins

SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) D'AVRIL

Picorette de saumon au curry, salsa à la mangue; Poisson en écailles de chorizo, pommes de terre à la graine de moutarde; Coupe gingembre, chocolat crémeux, croquant coco

jeudi 14 avril 19:00 à 23:00

Adulte/Enfant

ADULTE/ENFANT : MON MENU DE PÂQUES

Cocotte d'oeuf et jambon sec au tarama maison; Friture au chocolat (petits chocolats de Pâques); Sucettes croquantes au chocolat

samedi 16 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 Cocotte(s) individuelle(s) grande(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 4 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LES MACARONS D'AVRIL

Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons au chocolat

samedi 23 avril 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 1 plateau(x)

Enfant (6-12ans)

ENFANT : LE MENU DES GOURMANDS

Poulet crispy et potatoes; Cookies au carambar; Smoothie exotique

jeudi 21 avril 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 petit pot à confiture avec couvercle

ENFANT : LE CHOCOLAT À PÂQUES

Bouchées croquantes au chocolat au lait; Chocolat praliné feuilletine (façon nid); Sucettes au chocolat "panées"

mardi 26 avril 10:00 à 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)