

PROGRAMME DE COURS*

Novembre 2023

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

Soirée Accord Mets & Vins

SOIRÉE ACCORD METS & VINS DE NOVEMBRE (2h de cours de cuisine + dégustation sur place avec professionnel du vin - vins compris)

Tartare de saumon à l'asiatique; Saltimbocca de veau et ses bâtonnets dorés aux olives; Tiramisu-chou

jeudi 23 novembre 19:00 à 22:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

Initiation à la dégustation de vins

INITIATION A LA DÉGUSTATION DE VINS

Le jeu se mêle à la dégustation pragmatique et accessible de vins. Vos 5 sens sont en éveil !; Avec Quentin, Oenologue chez Vinicalement Vôtre

vendredi 24 novembre 18:30 à 20:30

dimanche 26 novembre 10:30 à 12:30

Adulte/Enfant

ADULTE/ENFANT : MÊME PAS PEUR ! (viens déguisés si tu le veux!)

Cassolette araignée de volaille au curry et patates douces; Gâteau d'halloween toile d'araignée

samedi 04 novembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 Cocotte(s) individuelle(s) grande(s) + 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou cercle(s) diamètre 18 cm de (fourni en option - nous contacter)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 11 novembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 petit(s) pot(s) à confiture avec couvercle

Adulte ou Adulte/Enfant

ADULTE : C'EST FONDANT, C'EST CROUSTILLANT

Houmous et pain pita; Boeuf fondant relevé et son crémeux aux épices; Sablé breton et chantilly citron

jeudi 02 novembre 18:00 à 20:00

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

Adulte ou Adulte/Enfant (suite)

ADULTE : MATIN EMBRUMÉ, MIDI GOURMET

Terrine de campagne aux noisettes; Porc laqué, crêpes aux topinambours; Roulé au café et noix, crème de Cointreau

vendredi 03 novembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 terrine de de 300-500 ml+ 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : L'AUTOMNE RÉCONFORT

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes et craquelin cacao

samedi 04 novembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : BONNES ODEURS EN CUISINE !

Croustillant de légumes; Suprême de volaille aux langoustines, sauce à la bisque au vin blanc; Crème brûlée au miel et aux pigeons

mercredi 08 novembre 18:00 à 20:00

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

ADULTE : PANIER D'AUTOMNE

Cappuccino de butternut et chantilly à la moutarde; Cocotte parmentière au canard; Tarte poire, caramel et pécan (feuilletage maison minute)

samedi 11 novembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

samedi 11 novembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 petit(s) pot(s) à confiture avec couvercle

ADULTE : MENU DE NOVEMBRE

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Ballotine de volaille farcie à la Ricotta et aux fines herbes, mousseline de carottes au curcuma; Cake d'automne.

mardi 14 novembre 14:00 à 16:00

samedi 25 novembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 Moule(s) à tartelette(s) + 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) petite(s)

ADULTE : A LA FAVEUR DE L'AUTOMNE

Croustillant aux pommes et magret fumé; Parmentier d'automne, crumble et sauce au pain d'épices; Chocolat liégeois en verrine

mardi 14 novembre 18:00 à 20:00

samedi 25 novembre 14:00 à 16:00

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

ADULTE : DES POMMES, DES POIRES...

Brioche express (maison) aux poires et fourme d'Ambert; Dos de cabillaud en croûte de noisette, tagliatelles pomme céleri; Panna cotta pralinée aux pommes tatin

mardi 21 novembre 10:00 à 12:00

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

ADULTE : VOYAGE EN MER NOIRE

Mouliné de lentilles corail (Turquie); Pain Pita; kebab d'agneau parfumé et sauce au yaourt

mercredi 22 novembre 18:00 à 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

Adulte ou Adulte/Enfant (suite)

ADULTE : LA CUISINE LIBANAISE

Manaich (mini pizza libanaise au thym); Sfiha (Bouchées Libanaises à la viande et pignon); Atayef (petites crêpes farcies à la crème parfumée à la fleur d'oranger et à la pistache)

mardi 28 novembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : TROIS ÉTOILES

Croustillant poulet citron safran; Gambas poêlées, patates douces, poireau fondant et beurre blanc; Panna cotta à la vanille

mardi 28 novembre 18:30 à 20:30

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