



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Mars - Avril 2016

CUISINE D'AILLEURS : *Salade thaï de poulet au chou chinois, Tajine de porc aux pruneaux, Flan de bananes*

Mercredi 2 mars 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 3 mars 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 4 mars 2016 : 9h30-11h30

PÂTISSERIE : *Entremets croustillant spéculos, mousse chocolat blanc fruits passion (prévoir 1 cadre inox (23 cm X16 cm) et un plateau)*

Lundi 7 mars 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 9 mars 2016 : 9h30 – 11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h

Jeudi 10 mars 2016 : 9h30 – 11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h

Vendredi 11 mars 2016 : 9h30 – 11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h

CUISINE AU WOK : *Sauté de bœuf et sa farandole de légumes – wok de poulet, crevettes et ananas, wok de légumes*

Lundi 14 mars 2016 : 15-17h et 18h-20h

Mercredi 16 mars 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 17 mars 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h

IDEE MENU DE PAQUES : *Médailon de lotte rôti au lard sur embeurrée de choux – Navarin d'agneau aux légumes nouveaux – Petits nids de Pâques (supplément : 5 €)*

Vendredi 18 mars 2016 : 9h30-11h30

Lundi 21 mars 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 23 mars 2016 : 9h30-11h30

Jeudi 24 mars 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Vendredi 25 mars 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

MACARONS :

Mercredi 30 mars 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 31 mars 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 1^{er} avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Du Goût Dans Ma Cuisine – 16 rue du Champ de Foire – 56380 GUER

06 49 85 08 46 – courriel : dugoutdansmacuisine@orange.fr

www.dugoutdansmacuisine.fr

MENU DE PRINTEMPS : *Ballotine de poisson aux légumes – Tagliatelles aux asperges et fèves – petites charlottes aux fruits*

Lundi 4 avril 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 6 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 7 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 8 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 9 avril 2016 : 9h30-11h30

CUISINE D'AILLEURS : *Fattoush libanais (salade de crudités- Rougail de bœuf aux tomates – Tiramisu au citron et limoncello (prévoir 3 verres)*

Lundi 11 avril 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 13 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 14 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 15 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 16 avril 2016 : 9h30-11h30

VERRINES SALEES / SUCREES : *aux trois chocolats - au citron meringué – Duo avocat/betterave – Crêpe/saumon/pamplemousse/avocat (prévoir 16 verrines)*

Lundi 18 avril 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 20 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 21 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 22 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 23 avril 2016 : 9h30-11h30

LEGUMES DE PRINTEMPS : *Carottes et navets glacés – tatin de navets au miel – pois gourmands aux lardons*

Lundi 25 avril 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 27 avril 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Samedi 30 avril 2016 : 9h30-11h30

CUISINE DES ADOS :

Samedi 26 mars 2016 : 10h30-12h30 : *Cupcakes et charlottes façon nid de Pâques*

Samedi 16 avril 2016 : 10h30-12h30 : *Baguettes apéritives – Biscuits sauce Carambars*

**LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)
*accompagnés d'un adulte***

(14h30-16h30)

Mardi 5 avril 2016 - Mardi 12 avril 2016 : *Cupcakes multicolores*