



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Mai - Juin 2016

MACARONS :

Lundi 2 mai : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 4 mai 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 6 mai 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

PÂTISSERIE : St Honoré : (pâte à choux – pâte à tarte – crème chiboust) (prévoir 1 plateau)

Samedi 7 mai 2016 : 9h30-11h30

Lundi 9 mai 2016 : 15h-17h

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

Jeudi 12 mai 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 13 mai 2016 : 9h30-11h30

TARTES A LA PELLE : Tourte au thon et aux sardines – Tarte à la ricotta et aux légumes –

Tartelettes choco banane (prévoir 2 moules à tarte de 24 cm de Ø

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

Jeudi 19 mai 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

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

FETE DES VOISINS : Mini-croques tomate/chèvre/chorizo – bouchées apéritives

mexicaines – Verrines aux fraises - Panna cotta au caramel au beurre salé (prévoir 8 verrines)

Lundi 23 mai 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 25 mars 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Jeudi 26 mai 2016 : 9h30-11h30

Vendredi 27 mai 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

LEGUMES DE PRINTEMPS : Poêlée de légumes nouveaux – salade de printemps au

Reblochon – salade d'asperges aux pois gourmands et aux St Jacques

Lundi 30 mi 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 1^{er} juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Jeudi 2 juin 2016 : 9h30-11h30

Vendredi 3 juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h

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

ASSIETTE GOURMANDE : *Verrines de mousse au Nutella®, Carambar® et chantilly – Palets breton citron meringué - Soupe de fraises à la rhubarbe et au parfum de menthe*(prévoir 4 verrines et 4 ramequins)

Lundi 6 juin 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 8 juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

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

Vendredi 10 avril 2016 : 9h30-11h30

CUISINE D'AILLEURS : *Salade Vietnamienne au poulet – Boeuf sauté au soja - dessert surprise*

Lundi 13 juin 2016 : 15h-17h et 18h-20h

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

Jeudi 16 juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 17 juin 2016 : 9h30-11h30

LE TEMPS DES CERISES : *Aiguillettes de canard mariné à la cerise et au vinaigre balsamique – Trifle rose aux cerises (prévoir 3 verres) – soupe de cerises à la crème de framboises*

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

Mercredi 22 juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 23 juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 24 juin 2016 : 9h30-11h30

GATEAU D'ANNIVERSAIRE : *génoise-mousse au chocolat-praliné croustillant-bavaroise framboise-glaçage rouge (prévoir un cadre inox 23X16 et un plateau)*

Lundi 27 juin 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 29 juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 30 juin 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

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

CUISINE DES ADOS :

Samedi 21 mai 2016 : 10h30-12h30 : *Baquet surprise (gâteau) Prévoir un grand plat rond plat*

LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)
reprise des cours en septembre