



# Cours de cuisine pour tous

---

*Le plaisir de cuisiner soi-même*

*pour manger mieux*

*en dépensant moins*

---

## **PROGRAMME**

**Mars - Avril 2015**

**PÂTISSERIE :** *Mousse aux Spéculos sur pailletée feuilletine*  
(prévoir 1 cercle inox Ø 18 à 20 cm ou cadre inox 23 x 16)

Lundi 2 mars 2015 : 15h00-17h00 et 18h-20h

Mercredi 4 mars 2015 : 15h00-17h00 et 18h-20h

Jeudi 5 mars 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 6 mars 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

**MACARONS :**

Lundi 9 mars 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Samedi 4 avril 2015 : 9h30-11h30

Jeudi 30 avril 2015 : 9h30 – 11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h

**POISSON :** *Lotte en robe d'orange caramélisée – acras de morue – poisson au cidre*

Mercredi 11 mars 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 12 mars 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 13 mars 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 14 mars 2015 : 9h30-11h30

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

Lundi 16 mars 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 18 mars 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 19 mars 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 20 mars 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

**ENTRE AMIS :** *Roulés de jambon au fromage frais – ballottines de poulet et son gratiné de courgettes- Cheese-cake new-yorkais*

Lundi 23 mars 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 25 mars 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 26 mars 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 27 mars 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

**IDEE MENU DE PAQUES : *Ballottines de saumon et petits légumes – Poulet à la crème Mère Blanc - Mille feuille de tuiles au cacao/mousse chocolat/fruit de la passion*  
(supplément : 5 €)**

**Samedi 28 mars 2015 : 9h30-11h30**

**Lundi 30 mars 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 1<sup>er</sup> avril 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Jeudi 2 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 3 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**SANS GLUTEN : *Mille feuille croustillants aux pousses croquantes – champignons farcis aux pommes, oignons et jambon - Palets bretons au sarrasin***

**Mercredi 8 avril 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Jeudi 9 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 11 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**LEGUMES DE PRINTEMPS : *Flan aux asperges – Tatins de navets au miel – Tagliatelles aux petits pois***

**Lundi 13 avril 2015 : 18h-20h**

**Mercredi 15 avril 2015 : 9h30 – 11h30 et 18h-20h**

**Jeudi 16 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 17 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**PATISSERIE : *Mille-feuille***

**Samedi 18 avril 2015 : 9h30-11h30**

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

**Mercredi 22 avril 2015 : 9h30 – 11h30 et 18h-20h**

**Jeudi 23 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 24 avril 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**CUISINE D'AILLEURS : *Fattoush libanais (salade de crudités)- Porc au caramel – Flan de bananes (prévoir moule à tarte Ø 20 à 26 cm )***

**Lundi 27 avril 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 29 avril : 15h-17h et 18h-20h**

**Jeudi 30 avril : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**CUISINE DES ADOS : *Gâteau magique (prévoir moule à manqué Ø 20 à 25 cm)-nuggets de poulet- sauce tomate maison***

**Samedi 11 avril et Samedi 25 avril 2015 : 10h30-12h30**

**LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)**

*accompagnés d'un adulte*

*25 € le cours (14h30-16h30)*

***Feuilletés aux saucisses - Muffins jambon-fromage***

**Lundi 13 avril 2015 - Mercredi 15 avril 2015 - Mercredi 22 avril 2015**

---

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

06 49 85 08 46 – courriel : [dugoutdansmacuisine@orange.fr](mailto:dugoutdansmacuisine@orange.fr)

[www.dugoutdansmacuisine.fr](http://www.dugoutdansmacuisine.fr)