



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Novembre – Décembre 2015

LEGUMES D'AUTOMNE : *Gratin de Potiron – Pies au poulet et au potimarron – Tiramisu d'automne (prévoir 2 verres)*

Lundi 2 novembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 4 novembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 5 novembre 2015 : 18h-20h

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

Samedi 7 novembre 2015 : 9h30-11h30

CUISINE DE BISTROT : *Salade caesar au crottin de chèvre - Joutes de porc aux navets et abricots secs – Flan pâtissier*

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

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

Vendredi 13 novembre 2015 : 9h30-11h30

Samedi 14 novembre 2015 : 9h30-11h30

FOIE GRAS : *Foie gras de canard (500 g) en bocaux – Pain d'épices (foie gras, bocaux et moule à cake fournis) supplément 22 €*

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

Mercredi 18 novembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

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

Samedi 21 novembre 2015 : 9h30-11h30

Lundi 23 novembre 2015 : 18h00- 20h00

Mercredi 25 novembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

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

Vendredi 27 novembre 2015 : 18h-20h

IDEES DESSERTS DE NOEL : *mousse de Champagne – Bûche citron meringuée (prévoir 3 flûtes)*

Lundi 30 novembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 2 décembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 3 décembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 4 décembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 5 décembre 2015 : 9h30-11h30

IDEES MENUS DE NOEL : *Aumônière de lotte au cerfeuil – magret de canard aux pommes et échalotes – Soupe d'agrumes au gingembre*

Lundi 7 décembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 9 décembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 10 décembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

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

Samedi 12 décembre 2015 : 9h30-11h30

BUFFET APERO : *roulades de saumon fumé – mini sandwich au magret et beurre de clémentine – choux de Noël – verrines foie gras/mangue/pain d'épices (prévoir 6 verrines)*

Lundi 14 décembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 16 décembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

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

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

CUISINE DES ADOS : *Bûche de Noël*

Samedi 19 décembre 2015 : 10h30-12h30

ENTRE AMIS : *Parmentier de canard – Poires au vin d'épices*

Mercredi 23 décembre 2015 : 9h30 – 11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 30 décembre 2015 : 9h30 – 11h30 / 15h-17h et 18h-20h

LES P'TITS CHEFS *(de 6 à 10 ans)*

accompagnés d'un adulte

28 € le cours

Biscuits et chocolats de Fête

Lundi 21 décembre 2015 de 14h30 à 16 h30

Mardi 22 décembre 2015 de 10 h à 12 h et 14 h 30 à 16 h 30

Lundi 28 décembre 2015 de 14h30 à 16 h30

Mardi 29 décembre 2015 de 10 h à 12 h et 14 h 30 à 16 h 30

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