



Cours de cuisine pour tous

***Le plaisir de cuisiner soi-même
pour manger mieux
en dépensant moins***

PROGRAMME

Septembre/octobre/novembre/décembre 2016

MACARONS :

Lundi 19 septembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Mercredi 21 septembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 22 septembre 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 23 septembre 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Lundi 31 octobre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Mercredi 2 novembre 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Samedi 12 novembre 2016 : 9h30-11h30

PROLONGATION D'ETE : *Courgettes en délire : mini tartelettes de courgettes confites au miel, romarin et gorgonzola – Malfadine aux courgettes à l'orientale – charlotte de courgettes au chèvre frais, coulis de poivron rouge au basilic ((prévoir 3 ramequins)*

Lundi 26 septembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Mercredi 28 septembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 29 septembre 2016 : 9h30-11h30 et 18h-20h
Vendredi 30 septembre 2016 : 9h30-11h30 et 15h-17h

ENTR'AMIS : *Coeur d'oeuf mollet aux tomates - Lieu rôti sur embeurrée de choux , Sauce St Malo, crumble poires/chocolat (prévoir 3 ramequins)*

Lundi 3 octobre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Mercredi 5 octobre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 6 octobre 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 7 octobre 2016 : 9h30-11h30 et 15h-17h

CRUMBLES SALES ET SUCRES : *Crumble de courgettes et saumon – Boeuf sauté façon crumble - Crumble d'ananas à l'indienne (prévoir 3 plats à gratin)*

Mercredi 12 octobre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 13 octobre 2016 : 9h30-11h30 et 18h-20h
Vendredi 14 octobre 2016 : 18 h 20 h

CUISINE D'AILLEURS : *Velouté d'endives - Waterzoï de Belgique - Biscuits à la pâte de spéculos*

Lundi 17 octobre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Mercredi 19 octobre 2016 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 20 octobre 2016 : 9h30-11h30 et 18 h-20 h
Vendredi 21 octobre 2016 : 9h30-11h30 et 18 h-20 h

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

POULET EN FOLIE : *Manchons de poulet caramélisés – Tajine de poulet aux aubergines – Brochettes de poulet sauce cacahuètes*

Lundi 24 octobre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 26 octobre 2016 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Jeudi 27 octobre 2016 : 9h30-11h30 et 18h-20h

BUFFET APERO : *Amaretti aux noix et parmesan – crêpes roulées nordiques – verrines océanes – verrines pêches au thon (prévoir 10 verrines)*

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

Jeudi 3 novembre 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Vendredi 4 novembre 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 5 novembre 2016 : 9h30-11h30

CUISINE DE BISTROT : *Salade caesar au crottin de chèvre - Jambons de porc aux navets et abricots secs – Flan pâtissier (prévoir un moule à tarte)*

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

Mercredi 9 novembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 10 novembre 2016 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Samedi 12 novembre 2016 : 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 14 novembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 16 novembre 2016 : 15h-17h

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

Vendredi 18 novembre 2016 : 18h-20h

Samedi 19 novembre 2016 : 9h30-11h30

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

Mercredi 23 novembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 24 novembre 2016 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Vendredi 25 novembre 2016 : 18h-20h

Samedi 26 novembre 2016 : 9h30-11h30

IDEES DESSERTS DE NOEL : *Bavarois au coulis de mangue – Bûche sous la neige (prévoir 3 verres et 1 boîte adaptée au transport de la bûche)*

Lundi 28 novembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 30 novembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 1er décembre 2016 : 9h30-11h30

Vendredi 2 décembre 2016 : 18h-20h

Samedi 3 décembre 2016 : 9h30-11h30

IDEES MENUS DE NOEL : *soupe de minuit – magret de canard au miel et à l'orange – Ananas de fête (supplément 12 €)*

Lundi 5 décembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 7 décembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 8 décembre 2016 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Lundi 12 décembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

**BUFFET APERO : cuillères périgourdines-barquettes croquantes-canapés à l'américaine-
Verrines mangue/foie gras (prévoir 6 verrines)**

Mercredi 14 décembre 2016 : 15 h 17 h

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

Vendredi 16 décembre 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Lundi 19 décembre 2016 : 15h-17h et 18h-20h

CUISINE DES ADOS :

Samedi 15 octobre 2016 : 10h30-12h30 : Baquet surprise (génoise, mousse au chocolat, langues de chat, caramel) Prévoir un grand plat rond plat

Samedi 17 décembre 2016 : 10h30-12h30 : Bûche de Noël

**LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)
accompagnés d'un adulte
(28€ la séance de 2 heures)**

Jeudi 20 octobre 2016 : 14h30-16h30 : Poisson-hérisson

Vendredi 21 octobre 2016 : 14h30-16h30 : et

Samedi 22 octobre 2016 : 10h30-12h30 : Pop cakes étoiles chocolat-Smarties

**Mardi 25 octobre 2016 : 10h-12h et 14h30-16h30 : Arcimboldo, façon mimosa
(prévoir 2 assiettes plates)**

Mercredi 26 octobre 2016 : 14h30-16h30 : et

Jeudi 27 octobre 2016 : 14h30-16h30 : Barres de céréales maison

Mercredi 21 décembre 2016 : 14h30-16h30 : Roses des sables version bretonne

Jeudi 22 décembre 2016 : 14h30-16h30 : et

Mercredi 28 décembre 2016 : 14h30-16h30 : Alumettes chocolatées

Jeudi 29 décembre 2016 : 14h30-16h30 :