



Cours de cuisine pour tous

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

PROGRAMME

Septembre/octobre/novembre/décembre 2017

MACARONS :

Mercredi 20 septembre 2017 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 21 septembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 26 octobre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h
Samedi 4 novembre 2017 : 9h30-11h30
Samedi 9 décembre 2017 : 9h30-11h30
Samedi 6 janvier 2018 : 9h30-11h30

PROLONGATION D'ETE : *Tian de légumes aux œufs d'or – Tarte aux légumes ruban et boulettes de viande – Sablé breton à la crème pomelo ((prévoir 1 plat à gratine et un moule à tarte)*

Mercredi 27 septembre 2017 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 28 septembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 29 septembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

PLATS COMPLETS : *Couscous aux champignons – Lasagnes aux lentilles corail – Brandade de cabillaud au chou-fleur (prévoir 2 plats à gratin)*

Mercredi 4 octobre 2017 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 5 octobre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 6 octobre 2017 : 9h30-11h30 et 15h-17h

PATATES DOUCES : *Colombo de gambas et de patates douces – Tajine de poulet aux patates douces – Crumb muffins sucré patate douce/noix de pécan*

Mercredi 11 octobre 2017 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 12 octobre 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h
Vendredi 13 octobre 2017 : 9h30-11h30 et 15h-17h

POISSONS : *Dorade aux agrumes – Colombo de lotte, potimaron et haricots rouges - Lotte rôtie, sauce crème de camembert au piment d'espelette (sup. 10 €)*

Mercredi 18 octobre 2017 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 19 octobre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 20 octobre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

APERERO ENTR'AMIS : *bouchées de salade Casear - mini cheese cake au chèvre frais et basilic - cookies cacahuètes/saucisson/fromage.*

Vendredi 3 novembre 2017 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 8 novembre 2017 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Jeudi 9 novembre 2017 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

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

Mercredi 15 novembre 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 16 novembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 17 novembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Samedi 18 novembre 2017 : 9h30-11h30

Mercredi 22 novembre 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 23 novembre 2017 : 9h30-11h30 et 15 h-17 h

Vendredi 24 novembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 25 novembre 2017 : 9h30-11h30

IDEES DESSERTS DE NOEL : – *Bûche façon forêt noire – Gelée au chocolat blanc/clémentine/passion (prévoir 1 boîte adaptée au transport de la bûche et 4 verres)*

Mercredi 29 novembre 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 30 novembre 2017 : 9h30-11h30 et 15 h-17 h

Vendredi 1^{er} décembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 2 décembre 2017 : 9h30-11h30

IDEES MENUS DE NOEL : *Dôme de saumon fumé au fromage frais – Brochette de filet mignon et poêlée de potimarron au romarin – soupe de fruits exotiques au gingembre.*

Mercredi 6 décembre 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 7 décembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 8 décembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 9 décembre 2017 : 9h30-11h30

IDEES APERERO NOEL : *Tiramisu au foie gras – Tartelettes à la mousse de saumon et aux crevettes – Méli mélo exotique. (prévoir 6 verrines)*

Mercredi 13 décembre 2017 : 15 h 17 h

Jeudi 14 décembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 15 décembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

IDEES MENUS DE NOEL : *Poêlée de gambas au miel, gingembre frais et oranges - Suprême de poulet crème de châtaignes et sauce vinaigre/foie gras – Sablé millionnaire Amaretto/ caramel au beurre salé/ ganache chocolat*

Mercredi 20 décembre 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 21 décembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 22 décembre 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

CUISINE DES ADOS :

Samedi 21 octobre 2017 : 10h30-12h30 : *Tarte amandine aux poires: pâte sablée – crème d'amandes – poires pochées (prévoir un moule à tarte)*

Samedi 16 décembre 2017 : 10h30-12h30 : *Bûche de Noël (prévoir 1 boîte adaptée au transport de la bûche)*

**LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)
accompagnés d'un adulte
*(30 € la séance de 2 heures)***

**Lundi 23 octobre 2017 et Mercredi 25 octobre 2017 de 14h30-16h30 :
Clafoutis aux légumes (prévoir un plat à gratin)
*Palets de dames***

**Lundi 30 octobre 2017 et Jeudi 2 novembre 2017 de 14h30-16h30 :
Beignets de petits légumes
*Crumble aux fruits d'automne (prévoir un plat à gratin)***

**Mercredi 27 décembre 2017 et Jeudi 28 décembre 2017 : 10h30-12h30 et 14h30-16h30 :
*Bonhommes d'oeufs – Pop Corn – Gateau choco-chamallow***