



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Janvier - Février 2015

PÂTISSERIE :

Galette des rois : Pâte feuilletée « maison » - crème d'amande

Lundi 5 janvier 2015 : 15h00-17h00 et 18h-20h

Mercredi 7 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h

Samedi 10 janvier 2015 : 9h30-11h30

MACARONS :

Jeudi 8 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

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

Samedi 17 janvier 2015 : 10 h -12 h pour les gagnants du Concours « Master Tarte » de l'animation commerciale de Guer du 30 novembre 2014

Samedi 24 janvier 2015 : 9h30 – 11h30

Lundi 16 février 2015 : 15h00-17h00 et 18h-20h

CUISINE DE BISTROT : joues de bœuf confites – carottes glacées – Tiramisu au chocolat blanc et aux poires (prévoir 3 verres)

Lundi 12 janvier 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 14 janvier 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

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

Vendredi 16 janvier 2015 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

POISSON : Lotte en robe d'orange caramélisée – Clafoutis moelleux thon ciboulette – poisson au cidre (prévoir un plat à gratin)

Lundi 19 janvier 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 21 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 22 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 23 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 6 décembre 2014 : 9h30-11h30

GRATINS D'HIVER : gratin d'endives au chèvre – gratin de panais – timbale de poireaux crémeux en crumble de noix (prévoir 2 plats à gratins)

Lundi 26 janvier 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 28 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 29 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 30 janvier 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 31 janvier 2015 : 9h30-11h30

PÂTISSERIE SUCRÉE/SALEE : pâte à tarte maison : mini tourtes costumées aux pommes

et chocolat – Tarte tatin aux légumes (prévoir moule à tarte ø 24 cm)

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

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

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

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

ST VALENTIN : Champagne ardent – Aumônières de St Jacques et julienne de légumes –

Vacherin à l'ananas et fruit de la passion (prévoir 2 verres) -supplément 5 €-

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

Mercredi 11 février 2015 : 9h30-11h30 et 18h-20h

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

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

Samedi 14 février 2015 : 9h30-11h30

RECEVOIR A L'IMPROVISTE : Crumble au saumon – Poulet à la cannelle – Flan à la carotte – petits pots de crème citron meringué (prévoir 3 ramequins)

Lundi 16 février 2015 : 18h-20h

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

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

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

PÂTISSERIE : Pâte à choux : chouquettes – gougères – Paris-Brest

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

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

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

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

Samedi 28 février 2015 : 9h30-11h30

CUISINE DES ADOS : CUP CAKES en version sucrée et en version salée

Samedi 7 février et Samedi 21 février 2015 : 10h30-12h30

LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)

accompagnés d'un adulte

25 € le cours (14h30-16h30)

Mercredi 11 février 2015 : Cookies – muffins au coeur de Nutella

Lundi 16 février 2015 et mercredi 18 février 2015 : Mardi Gras :

Crêpes aux champignons - Pâte à tartiner Spéculos – Bugnes de ma grand-mère

Ateliers Cuisine spécial Entreprises

Dynamisez, motivez et fédérez grâce aux cours de cuisine

Envie de passer un moment agréable et festif entre collaborateurs en début d'année, avant les vacances ou pour les fêtes, pour l'organisation de votre événement, contacter Dominique MARTIN au 06 49 85 08 46 ou par mail : dugoutdansmacuisine@orange.fr