



# Cours de cuisine pour tous

***Le plaisir de cuisiner soi-même***

***pour manger mieux***

***en dépensant moins***

## ***PROGRAMME***

**Avril/mai/juin 2017**

### **MACARONS :**

Samedi 1<sup>er</sup> avril 2017 : 9h30-11h30

Vendredi 21 avril 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Samedi 6 mai 2017 : 9h30-11h30

Samedi 27 mai 2017 : 9h30-11h30

Samedi 7 juin 2017 : 9h30-11h30

**MENU DE PAQUES :** *macarons de chèvre frais/saumon/pomme verte – Tomates cerise en tiramisu de mascarpone et bataille d'asperges croquantes – Tajine d'agneau au citron confit – Rochers pralinés (prévoir 3 grands verres) (supplément 10 €)*

Lundi 3 avril 2017 : 14h30-17h et 18h-20h30

Mercredi 5 avril 2017 : 14h30-17h et 18h-20h30

Jeudi 6 avril 2017 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Vendredi 7 avril 2017 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

**POISSONS « D'AVRIL »:** *Terrine de lieu aux herbes – Pané de lotte sur son lit de parmentier d'andouille de Guémené*

Lundi 24 avril 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 26 avril 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 27 avril 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Vendredi 28 avril 2017 : 9h30-11h30 / 14h30-17h et 18h-20h00

**MENU POUR RECEVOIR :** *Crème d'asperges et sa brochette de langoustines panées au sésame – Dos de cabillaud au pain d'épices, émulsion de chou-fleur et poêlée de fèves – bouchons chocolat au sésame sur crème anglaise - (supplément 10 €)*

Mercredi 3 mai 2017 : 14h30-17h et 18h-20h30

Jeudi 4 mai 2017 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Vendredi 5 mai 2017 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

**CUISINE « SANTE »:** *Pana cotta d'asperges et crabe – Tagliatelles de légumes au curcuma – Tajine de poisson et fenouil – Biscuits à l'avoine et au miel (prévoir 3 verres)*

Mercredi 10 mai 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 11 mai 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Vendredi 12 mai 2017 : 9h30-11h30 / 14h30-17h et 18h-20h00

**PÂTISSERIE :**

***St Honoré : (pâte à choux – caramel - pâte à tarte – crème chiboust : crème pâtissière/meringue italienne) (prévoir 1 plateau)***

**Samedi 13 mai 2017 : 9h30 – 12 h 00**

***Mille feuille : pâte feuilletée – crème mousseline – glaçage royal - (prévoir 1 plateau)***

**Samedi 20 mai 2017 : 9h30 – 12 h 00**

**Samedi 10 juin 2017 : 9h30 – 12 h 00**

**CUISINE DE BISTROT : *Oeufs mimosa façon thaïe – Mijoté de veau à l'orange – Tarte aux poires à l'amandin (prévoir un moule à tarte)***

**Lundi 15 mai 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 17 mai 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

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

**Vendredi 19 mai 2017 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**BAVAROIS SUCRE / SALE : *Bavarois d'avocat sur croustillant de tucs et miroir balsamique – Bavarois citron/fruits rouges – Bavarois vanille/chocolat (prévoir un moule à manqué ou cadre inox et un moule à charlotte)***

**Lundi 22 mai 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 24 mai 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 26 mai 2017 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

**POUR L'APERO : *petits fours maison : éclairs/choux aux crevettes/saumon/avocat – macarons au chèvre/miel – vol au vent aux rillettes de thon – mille feuille de galette sarrasin au saumon ou jambon cru***

**Lundi 29 mai 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 31 mai 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Jeudi 1<sup>er</sup> juin 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 2 juin 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 3 juin 2017 : 9h30-11h30**

**CUISINE D'AILLEURS: *Sauté aux crevettes et aux légumes – Curry de porc – Curry de poisson au lait de coco***

**Lundi 5 juin 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 7 juin 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

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

**Samedi 10 juin 2017 : 9h30-11h30**

**PAPILLOTES : *papillotes croustillantes de cabillaud aux courgettes – papillotes de poulet au bacon – Méli-mélo de fruits en aumônière***

**Lundi 12 juin 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 14 juin 2017 : 15h-17h et 18h-20h**

**Jeudi 15 juin 2017 : 18h-20h**

**Vendredi 16 juin 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**APERODINATOIRE** : *Mini roulé au jambon fumé – Mousse aux 2 saumons sur toasts grillés – salade printanière en verrine - salade russe en verrine (prévoir 10 verrines)*

**Lundi 19 juin 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h**

**Mercredi 21 juin 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h**

**Jeudi 22 juin 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**Vendredi 23 juin 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 24 juin 2017 : 9h30-11h30**

**LA RHUBARBE** : *Tatin de St Jacques à la rhubarbe – Tarte à la rhubarbe et à l'ananas à la crème d'amande – Compote de rhubarbe/framboise/miel et menthe. (prévoir 3 ramequins de 12 cm de ø et un moule à tarte)*

**Lundi 26 juin 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h**

**Mercredi 28 juin 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h**

**Jeudi 29 juin 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h**

**Vendredi 30 juin 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**CUISINE DES ADOS :**

**Samedi 8 avril 2017 : 10h30-12h30 : Pâte à choux : Chouquettes – choux à la crème**

**Samedi 27 mai 2017 : 10 h 30-12h30 : Gâteau « Fêtes des Mères » (prévoir un plateau)**

**Samedi 17 juin 2017 : 10 h 30-12h30 : Apéro « Fête des Pères » (prévoir 10 verrines)**

**LES P'TITS CHEFS** (de 6 à 10 ans)

*accompagnés d'un adulte*

*(28€ la séance de 2 heures)*

*Emincé de volaille sauce ensoleillée – Cup cakes façon nid de Pâques*

**Mercredi 19 avril 2017 : 10h00-12h00 /14h30-16h30**

**Jeudi 20 avril 2017 : 10h00-12h00 /14h30-16h30**

**Samedi 22 avril 2017 : 10h00-12h00**