



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Janvier - Février 2016

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

Mercredi 6 janvier 2016 : 9h30-11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h

Jeudi 7 janvier 2016 : 9h30-11h30 / 15h00-17h00 et 18h-20h

Samedi 9 janvier 2015 : 9h30-11h30

PÂTISSERIE SALEE : *pâte à tarte maison : flamiche picarde, tatin à la saucisse de Montbéliard, tarte endives/saumon*

Lundi 11 janvier 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 13 janvier 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 14 janvier 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 15 janvier 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h

POISSON : *Blanquette de la mer - Cabillaud rôti et crème de lentilles*

Lundi 18 janvier 2016 : 15h-17h et 18h-20h

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

Jeudi 21 janvier 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 22 janvier 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 23 janvier 2016 : 9h30-11h30

MACARONS :

Lundi 25 janvier 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Samedi 30 janvier 2016 : 9h30-11h30

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

Lundi 29 février 2016 : 15h-17h et 18h-20h

GRATINS D'HIVER : *Poulet comtois, gratin d'Alsace, gratin quinoa, endives et jambon cru*

Mercredi 27 janvier 2016: 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 28 janvier 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 29 janvier 2016 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

ST VALENTIN : *Roulés de Saumon fumé, asperges et raisins secs - Porc au caramel et gingembre - Cœurs coulants au chocolat noir - supplément 5 €-*

Vendredi 12 février 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 13 février 2016 : 9h30-11h30

CUISINE DE BISTROT : *Salade Waldorf- Joes de porc aux pommes et mendiants - crème brûlée – (prévoir 5 ramequins)*

Lundi 15 février 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 19 février 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 24 février 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 25 février 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 27 février 2015 : 9h30-11h30

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

Lundi 22 février 2016 : 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 26 février 2016 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Lundi 29 février 2016 : 15h-17h et 18h-20h

CUISINE DES ADOS : *Poulet à la crème de moutarde, Flan express, Crumble express aux pommes (prévoir un plat à gratin)*

Samedi 6 février 2016 : 10h30-12h30

Samedi 20 février 2016 : 10h30-12h30

**LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)
accompagnés d'un adulte
28 € le cours (10h-12h et 14h30-16h30)**

Mardi 16 février 2016 et Jeudi 18 février 2016 :

Pancakes - Pâte à tartiner maison