



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Janvier/février/mars 2018

PLATS MIJOTES : *Cocotte de poulet au cidre et aux épices – Lapin au jus de pommes – Curry de poulet au beurre de cacahuètes*

Vendredi 19 janvier 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 26 janvier 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

ALA SOUPE : *Minestrone paysan – Velouté de céleri rave – Soupe de poireaux au citron et au curry – Soupe de légumes à l'indienne*

Mercredi 31 janvier 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 1^{er} février 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 2 février 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 3 février 2018 : 9h30-11h30

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

Mercredi 7 février 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 8 février 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 9 février 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

MACARONS :

Samedi 20 janvier 2018 : 9h30-11h30

Lundi 26 février 2018 : 15 h -17 h

Vendredi 9 mars 2018 : 15 h-17 h

Samedi 17 mars 2018 : 9h30-11h30

ST VALENTIN : *Noix de Saint-Jacques sauce citronnée et purée de vitelotte – Marbré de canard au foie de gras, pommes duchesse – macarons à la pomme d'amour, verrine chocolat-poire et feuillantine (prévoir 2 verres) (supplément : 10 €)*

Mercredi 14 février 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 15 février 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 16 février 2018 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Samedi 17 février 2018 : 9h30-11h30

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

CUISINE LEGERE : *Lotte pochée et ses tagliatelles de légumes – Chili de poulet aux oignons – Tartelettes croustillantes aux fruits*
Mercredi 21 février 2018 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 22 février 2018 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 23 février 2018 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h
Samedi 24 février 2018 : 9h30-11h30

ENTRE AMIS : *Aumônières de Saumon et fondue de poireaux – Poulet caramélisé au miel et à la moutarde – Coulant de caramel beurre salé*
Mercredi 14 mars 2018 : 15h-17h et 18h-20h
Jeudi 15 mars 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 16 mars 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

MENU DE PAQUES : *Bavarois aux asperges et crevettes – Agneau confit à la provençale – Charlotte de chocolat praliné (supplément : 5 €)*
Mercredi 21 mars 2018 : 15 h 17 h et 18h-20h
Jeudi 22 mars 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Vendredi 23 mars 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Samedi 24 mars 2018 : 9h30-11h30

PATISSERIE : *Opéra : biscuit joconde – crème café - ganache chocolat (prévoir un cadre inox 24 cm x 16 cm et un plateau) - 8/10 parts*
Jeudi 29 mars 2018 : 9h30-11h30 et 18h-20h
Vendredi 30 mars 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h
Samedi 31 mars 2018 : 9h30-11h30

CUISINE DES ADOS :

Samedi 17 février 2018 : 10h00-12h00 : Gâteau de crêpes au chocolat (*prévoir un moule à manqué*)
Samedi 10 mars 2018 : 10h00-12h00 : Chouquettes – choux à la crème

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

Mardi 27 février 2018 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 :
Mercredi 28 février 2018 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 :

Lasagnes aux légumes – croc'cacao (prévoir un plat à gratin)

Mardi 6 mars 2018 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 :
Mercredi 7 mars 2018 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 :

Ficelles picardes – pets de nonne