



Cours de cuisine pour tous

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

PROGRAMME

Septembre – octobre 2014

MACARONS :

Lundi 1^{er} septembre 2014 : 15h00-17h00 et 18h-20h

Mercredi 8 octobre 2014 : 9h30-11h30

Samedi 11 octobre 2014 : 9h30-11 h 30

Jeudi 23 octobre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 31 octobre 2014 : 9h30-11h30

PETITS PLATS DE BISTROT : *Salade croquante et croustillante – Pavé de lieu poêlé aux épices et légumes rôtis – Tiramisu au Kinder® et Spéculos (prévoir 2 verres)*

Jeudi 4 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 5 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Lundi 29 septembre 2014 : 15h00-17h00 et 18h-20h

ENTRE AMIS : *Crumble de poulet – Papillote de saumon au légumes – mousse au 3 chocolats (prévoir 2 verres)*

Mercredi 3 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Lundi 8 septembre 2014 : 15h00-17h00 et 18h-20h

Jeudi 11 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

BUFFET APERO : *Verrines : mousse de thon/tartare de tomates – avocat/pomme/crevette (prévoir 8 verrines)- Mini muffins : Beaufort/noix/ pommes - chorizo/parmesan*

Mercredi 10 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 12 septembre 2014 : 9h30-11h30

Lundi 15 septembre 2014 : 9h30-11h30

PÂTISSERIE SALEE : *tartelettes pommes-poire au cabécou – godets dorés à la feta et au saumon- mini tatins aux oignons, lard et raisins secs*

Mercredi 17 septembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Jeudi 18 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

LEGUMES ET FRUITS DE SAISON : *Galettes de légumes – Tortilla aux poivrons et chorizo – Cailles aux raisins*

Vendredi 19 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Lundi 22 septembre 2014 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 24 septembre 2014 : 9h30-11h30 et 18h-20h

GRATINS : *Gratin de poisson aux légumes de saison (prévoir 3 petits plats à gratin)– Parmentier aux miettes de thon ((prévoir 3 ramequins assez haut) - Gratin poires-mûres et sabayon ((prévoir 3 petits plats à gratin)*

Samedi 20 septembre 2014 : 9h30-11h30

Jeudi 25 septembre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 26 septembre 2014 : 9h30-11h30

PÂTISSERIE : *Pâte à choux : chouquettes – choux à la crème – gougères*

Mercredi 1^{er} octobre 2014 : 9h30-11h30 et 18 h00-20h00

Jeudi 2 octobre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 3 octobre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

CUISINE DES ADOS : *MACARONS*

Samedi 4 octobre et Samedi 25 octobre 2014 : 10h30-12h30

RECEPTION : *chantilly de foie gras aux tuiles aux graines de pavot – magret de canard aux mendiants – nougat glacé*

Lundi 6 octobre 2014 : 15h00-17h00 et 18h00- 20h00

Mercredi 8 octobre 2014 : 9h30-11h30 et 18h00-20h00

Jeudi 9 octobre 2014 : 9h30-11h30 et 15h00 -17h00

CUISINE DE SAISON : *Choux farcis – crumble d'automne*

Lundi 13 octobre 2014 : 15h00-17h00 et 18h00-20h00

Mercredi 15 octobre 2014 : 9h30 – 11h30 et 18h 20 h00

Jeudi 16 octobre 2014 : 9h30-11h30

PÂTISSERIE : *Pâte à choux : chouquettes – choux à la crème – gougères*

Lundi 20 octobre 2014 : 15h00-17h00 et 18 h00-20h00

Mercredi 22 octobre 2014 : 9h30-11h30 et 18 h00-20h00

Vendredi 24 octobre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

BUFFET APERO (sucré/salé) : *Mousse de brocolis – mini quiche landaise / verrines Mousse de Baileys® - verrines pommes poires au Riesling (prévoir 12 verrines)*

Lundi 27 octobre 2014 : 18h-20h00

Mercredi 29 octobre 2014 : 9h30-11h30 et 18h00- 20h00

Jeudi 30 octobre 2014 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)
accompagnés d'un adulte
25 € le cours (14h30-16h30)

Mercredi 17 septembre et mercredi 24 septembre 2014 : *pain perdu aux tomates et fromage (prévoir un petit plat à gratin)- Timbale milanaise*

Mercredi 1^{er} octobre et mercredi 8 octobre 2014 : *Crumble aux pommes (prévoir 3 ramequins) et pommes d'amour*

Mercredi 15 octobre et mercredi 22 octobre 2014 : *Légumes à la carbonara et Mousse de petits suisses*

Lundi 27 octobre, mercredi 29 octobre et vendredi 31 octobre 2014 : *flans aux champignons de Paris – Tartelettes poires/Nutella®*