



# Cours de cuisine pour tous

---

*Le plaisir de cuisiner soi-même*

*pour manger mieux*

*en dépensant moins*

---

## **PROGRAMME**

**Septembre – octobre 2015**

### **MACARONS :**

**Mercredi 2 septembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Lundi 14 septembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 10 octobre 2015 : 9h30-11h30**

**Samedi 31 octobre 2015 : 9h30-11h30**

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

**Jeudi 3 septembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 4 septembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 5 septembre 2015 : 9h30-11h30**

**PROLONGATION D'ETE :** *Courgettes en délire : mini tartelettes de courgettes confites au miel, romarin et gorgonzola – Malfadine aux courgettes à l'orientale – charlotte de courgettes au chèvre frais, coulis de poivron rouge au basilic ((prévoir 3 ramequins)*

**Lundi 7 septembre 2015 : 18h-20h**

**Mercredi 9 septembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Jeudi 10 septembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 11 septembre 2015 : 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)*

**Mercredi 16 septembre 2015 : 15h-17h et 18h00- 20h00**

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

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

**Samedi 19 septembre 2015 : 9h30-11h30**

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

**Lundi 21 septembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Mercredi 23 septembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h**

**Jeudi 24 septembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Vendredi 25 septembre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 26 septembre 2015 : 9h30-11h30**

**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)*

Lundi 28 septembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 30 septembre 2015 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 1<sup>er</sup> octobre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 2 octobre 2015 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

**PÂTISSERIE** : *Entremet d'Automne Poire-Chocolat, mousse au miel  
(prévoir un cercle inox 22 cm Ø)*

Lundi 5 octobre 2015 : 15h-17h et 18 h-20h

Mercredi 7 octobre 2015 : 15h-17h et 18 h-20h

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

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

Samedi 10 octobre 2015 : 9h30-11h30

**FRUITS ET LEGUMES D'AUTOMNE** : *Lasagnes de saumon, julienne de carottes, navets  
et poireaux – Purée aux légumes anciens – flans forestiers*

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

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

Lundi 19 octobre 2015 : 18h-20h

Mercredi 21 octobre 2015 : 18h – 20h

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

**CUISINE DES ADOS** : *Pâte à choux : chouquettes – choux à la crème – gougères  
Samedi 17 octobre et Samedi 24 octobre 2015 : 10h30-12h30*

**CUISINE REGIONALE** : *Carbonnade flamande – Tarte Poires/Amandes*

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

Lundi 26 octobre 2015 : 18h-20h

Mercredi 28 octobre 2015 : 15h-17h et 18h-20h

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

**LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)**  
*accompagnés d'un adulte*  
**28 € le cours**

**Lundi 19 octobre 2015 de 14h30 à 16 h30 et Mercredi 21 octobre 2015 de 10 h à 12 h et 14 h 30 à 16 h 30:**

*flans aux champignons de Paris – Tartelettes poires/Nutella®*

**Lundi 26 octobre 2015 de 14 h 30 à 16 h 30 et Mercredi 28 octobre de 10 h à 12 h :**

*Pain perdu aux tomates et fromage (prévoir un petit plat à gratin - Timbale milanaise*

**Vendredi 30 octobre 2015 : de 10h – 12 h et 14 h 30 – 16 h 30**

***HALLOWEEN : gratin d'halloween – chapeaux de sorcière***