



# Cours de cuisine pour tous

---

***Le plaisir de cuisiner soi-même***

***pour manger mieux***

***en dépensant moins***

---

## ***PROGRAMME***

**Avril/mai/juin 2019**

### **MACARONS :**

**Jeudi 9 mai 2019: 9h30-11h30**

**Samedi 11 mai 2019 : 9h30-11h30**

**Samedi 8 juin 2019 : 9h30-11h30**

### **LEGUMES DE PRINTEMPS :** *Carottes et navets glacés – tatin de navets au miel – pois gourmands aux lardons*

**Mercredi 3 avril 2019 : 15h-17h**

**Jeudi 4 avril 2019 : 15 h 17 h**

**Vendredi 5 avril 2019 : 15h00-17h et 18h-20h00**

### **IDEE MENU DE PAQUES :** *Médailillon de lotte rôti au lard sur embeurrée de chou – Navarin d'agneau aux légumes nouveaux – Petits nids de Pâques (supplément : 5 €)*

**Mercredi 17 avril 2019 : 15h-17h**

**Jeudi 18 avril 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h**

**Vendredi 19 avril 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h**

### **MENU DE PRINTEMPS :** *Ballottine de poisson aux légumes – Tagliatelles aux asperges et fèves – petites charlottes aux fruits*

**Mercredi 24 avril 2019 : 15h-17h**

**Jeudi 25 avril 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h**

**Vendredi 26 avril 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h**

### **CUISINE D'AILLEURS :** *Tranches de porc amiyaki – Curry de porc à l'ananas – Pho de joue de porc aux nouilles asiatiques*

**Jeudi 2 mai 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h**

**Vendredi 3 mai 2019 : 15h9h30-11h30 -17h et 18h-20h**

**Samedi 4 mai 2019 : 15h-17h**

### **PATISSERIE :**

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

**Mercredi 15 mai 2019 : 14h30-17h**

**Jeudi 16 mai 2019 : 9h30-12h00 /14h30-17h**

**Vendredi 17 mai 2019 : 9h30-12h00 /14h30-17h et 18h-20h30**

**Samedi 18 mai 2019 : 9h30-12h00**

**FETE DES VOISINS** : *Club sandwich - Mini-croques tomate/chèvre/chorizo – bouchées apéritives mexicaines – Verrines aux fraises - Panna cotta au caramel au beurre salé (prévoir 8 verrines)*

Mercredi 22 mai 2019 : 15 h 17 h

Jeudi 23 mai 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 31 mai 2019 : 9h30-11h30

**PATISSERIE** : *Légereté pistache framboise (prévoir cadre inox 24 cm x 17 cm et un plateau)*

Mercredi 5 juin 2019 : 15 h 17 h

Jeudi 6 juin 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 7 juin 2019 : 9h30-11h30

**IDEES POUR RECEVOIR** : *Salade de mangue aux crevettes et avocat (prévoir 3 verres) –*

*Osso bucco à la milanaise- Tarte alsacienne à la rhubarbe (prévoir moule à tarte 24 cm Ø)*

Mercredi 12 juin 2019 : 15 h 17 h

Jeudi 13 juin 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 14 juin 2019 : 9h30-11h30

**LE TEMPS DES CERISES** : *Aiguillettes de canard marinées à la cerise et au vinaigre balsamique – Trifle rose aux cerises (prévoir 3 verres) – soupe de cerises à la crème de framboises*

Mercredi 19 juin 2019 : 15h-17h

Mercredi 26 juin 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Jeudi 27 juin 2019 : 9h30-11h30

\*\*\*\*\*

### **CUISINE DES ADOS**

Samedi 6 avril 2019 : 10h00-12h00 : Macarons

Samedi 13 avril 2019 : 10 h 00-12h00 : Gâteau de Pâques (prévoir un plateau)

Samedi 8 juin 2019 : 10h00-12 h00 : Gâteau d'anniversaire (prévoir une grande boîte)

### **LES P'TITS CHEFS** (de 6 à 10 ans)

*accompagnés d'un adulte*

*(30 € la séance de 2 heures)*

*Sandwich cake de Pâques au saumon – Nids de Pâques (prévoir 2 boîtes dont une assez haute)*

Mercredi 10 avril 2019 : 14h30-16h30

Jeudi 11 avril 2019 : 14h30-16h30

Mardi 16 avril 2019 : 10h00-12h00 - 14h30-16h30

---

***Du Goût Dans Ma Cuisine*** – 16 rue du Champ de Foire – 56380 GUER

06 49 85 08 46 – courriel : [dugoutdansmacuisine@orange.fr](mailto:dugoutdansmacuisine@orange.fr)

[www.dugoutdansmacuisine.com](http://www.dugoutdansmacuisine.com)