



# Cours de cuisine pour tous

*A chaque cours, apportez tablier et torchons et vos boîtes*

## PROGRAMME

Avril/mai/juin 2020

**ATELIER « BOULANGE »** : *brioques, croissants, pains au chocolat*

Samedi 4 avril 2020 : 8 h– 12 h

Samedi 6 juin 2020 : 8 h– 12 h

**MACARONS** :

Samedi 25 avril 2020 : 9h30-11h30

Samedi 23 mai 2020 : 9h30-11h30

**POISSON D'AVRIL** : *Lotte au citron – Lotte à l'américaine – Waterzoï au saumon*

Mercredi 1<sup>er</sup> avril 2020 : 15h-17h

Jeudi 2 avril 2020 : 9 h 30 – 11 h 30

Vendredi 3 avril 2019 : 9 h 30 – 11 h 30

**IDEE MENU DE PAQUES** : *Pâté de Pâques berrichon - Emincé d'agneau aux épices – Nids de Pâques en bocaux (prévoir 4 bocaux de 250 ml) (supplément : 5 €)*

Mercredi 8 avril 2020 : 15h-17h

Jeudi 9 avril 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Vendredi 10 avril 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 11 avril 2020 : 9 h 30 – 11 h 30

**DES PATES QUI NOUS EPATENT** : *Lasagnes chou frisé et poireaux (prévoir 1 plat à gratin) - Coquillettes façon paëlla – Conchiglionis farcis au thon*

Mercredi 29 avril 2020 : 15h-17h

Jeudi 30 avril 2020 : 15h 30 -17 h 30

**TOUT EN ASPERGES** : *Flan d'asperges – Crème d'asperges – Risotto d'asperges vertes – Cake asperges/magret*

Mercredi 6 mai 2020 : 15h-17h

Jeudi 7 mai 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h

**PATISSERIE** :

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

Mercredi 13 mai 2020 : 14h30-17h

Jeudi 14 mai 2020 : 9h30-12h00 /14h30-17h

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

**ENTRE AMIS** : *Salade polonaise - Fonds d'artichaut rôti aux chorizo – Trifle*

*framboise/citron (prévoir 4 verres)*

Mercredi 20 mai 2020 : 15 h 17 h

Jeudi 21 mai 2020: 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 22 mai 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h

**LA RHUBARBE** : *Tajine de veau à la rhubarbe – Tarte à la rhubarbe et à l'ananas à la crème d'amande (prévoir 1 moule à tarte) - Gratin de rhubarbe et fraises (prévoir 4 ramequins allant au four)*

Mercredi 27 mai 2020 : 15 h 17 h

Jeudi 28 mai 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 29 mai 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

**MENU DE PRINTEMPS** : *Velouté de petits pois au lard croustillant, poulet sauté aux légumes nouveaux, Panna cotta au chocolat (prévoir 3 verres)*

Mercredi 3 juin 2020: 15 h 17 h

Jeudi 4 juin 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 5 juin 2020 : 9h30-11h30

**PÂTISSERIE** : *Tarte Passion (pâte sucrée, croustillant noisettes, crémeux fruits de la passion, nougatine sésame) (prévoir un cadre inox 17 cm X 24 cm )*

Mercredi 10 juin 2020 : 15h-17h

Jeudi 11 juin 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Vendredi 13 juin 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h

**PAPILLOTES** : *papillotes croustillantes de cabillaud aux courgettes – papillotes de poulet au bacon – Méli-mélo de fruits en aumônière*

Mercredi 17 juin 2020: 15 h 17 h

Jeudi 18 juin 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

**APERO DES VACANCES** : *Tomates cerise farcies aux rillettes de poisson – macarons à la betterave, faisselle et noix – Wraps au jambon sec/concombre/salade*

Mercredi 24 juin 2020: 15 h 17 h

Jeudi 25 juin 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 26 juin 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

\*\*\*\*\*

**LES P'TITS CHEFS** (de 6 à 10 ans)

*accompagnés d'un adulte  
(30 € la séance de 2 heures)*

*Gâteau poisson smarties – feuilletés moulins à vent (prévoir 1 boîte et un plateau 30 x40 cm)*

Mercredi 22 avril 2020 : 14h30-16h30

Jeudi 23 avril 2020 : 10h00-12h00 - 14h30-16h30

***Bel été et au plaisir de vous retrouver à partir du mercredi 23 septembre***

---

***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)