



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Janvier/février/mars 2019

MACARONS :

Samedi 12 janvier 2019 : 9h30-11h30

Samedi 2 février 2019 : 9h30-11h30

Samedi 23 mars 2019 : 9h30-11h30

POTAGES : *Crème de pois cassés à la chantilly de reblochon – Crème d'endives – Potage cultivateur – Soupe de fruits de saison.*

Jeudi 10 janvier 2019 : 15h-17h

Vendredi 11 janvier 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

ENTREES : *Flan de thon et coulis de poireaux – Chèvre chaud sur coussin de pommes façon papyrus – Pâté de foies de volaille .*

Mercredi 16 janvier 2019 : 15h-17h

Jeudi 17 janvier 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 18 janvier 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 19 janvier 2019 : 9h30-11h30

LEGUMES D'HIVER : *Gratin de patates bicolores – Trio de choux en crumble de noix – Tatin d'endives au miel.*

Mercredi 23 janvier 2019 : 15h-17h

Jeudi 24 janvier 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 25 janvier 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 26 janvier 2019 : 9h30-11h30

BIEN-ETRE : *Velouté de lentilles corail – Papillotes haddock aux poireaux – Mousse de ricotta, mangue épicée.*

Mercredi 30 janvier 2019 : 15h-17h

Jeudi 31 janvier 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 1^{er} février 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

SALADES D'HIVER : *Salade de quinoa aux endives et aux lardons – Salade de chou rouge, fenouil, pomme, gorgonzola et noix – Salade de pâtes et légumes en bocal.*

Mercredi 6 février 2019 : 15h-17h

Jeudi 7 février 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 8 février 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

ST VALENTIN : *Cocktail rouge passion – Velouté de châtaignes au foie gras poêlé et chips de lard – Filets de sole à la fondue de poireaux et beurre à l'orange – Moelleux chocolat - Mousse de champagne. (prévoir 2 flûtes) (supplément : 10 €)*

Mercredi 13 février 2019 : 15h-17h

Jeudi 14 février 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

EXOTIQUE : *Curry aux crevettes et au poulet – Couscous de poisson au fenouil – Tartelettes créoles à la banane.*

Mercredi 27 février 2019 : 15h-17h

Jeudi 28 février 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Vendredi 1^{er} mars 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Samedi 2 mars 2019 : 9h30-11h30

CUISINE AU WOK : *Sauté de bœuf et sa farandole de légumes – Wok de poulet, crevettes et ananas, wok de légumes.*

Mercredi 6 mars 2019 : 15h-17h

Jeudi 7 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 8 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 9 mars 2019 : 9h30-11h30

SANS GLUTEN : *animé par Arielle UCHEDA, auteure conférencière, « Ma Cuisine a du Sens », spécialiste du sans gluten.*

Pain – Fromage - Pâte à tartiner (prévoir un grand saladier : 3 litres)

Jeudi 14 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 15 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 16 mars 2019 : 9h30-11h30

C'EST LE PRINTEMPS : *Terrine du jardinier – Pot au feu de lotte et crevettes aux légumes nouveaux .*

Mercredi 20 mars 2019 : 15 h-17 h

Jeudi 21 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 22 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

PÂTISSERIE : *Pâte à choux dans tous ses états : Gougères, profiteroles, éclairs, choux, Paris-Brest.*

Mercredi 27 mars 2019 : 15 h-17 h

Jeudi 28 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 29 mars 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 30 mars 2019 : 9h30-11h30

CUISINE DES ADOS :

Samedi 9 février 2019 : 10h00-12h00 : Crêpes Party : aumônières à la parisienne – Samoussa à la bretonne – Bouquet de crêpes.

Samedi 23 février 2019 : 10h00-12h00 : Cordon bleu et croque monsieur maison – Gâteau tatin aux pommes

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

06 49 85 08 46 – courriel : dugoutdansmacuisine@orange.fr

www.dugoutdansmacuisine.com

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

Donwishes (donuts à étages) – Cookies cups (gâteaux à boire ou à manger)

Mercredi 20 février 2019 : 14h30-16h30

Jeudi 21 février 2019 : 10h00-12h00 /14h30-16h30