



Cours de cuisine pour tous

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

PROGRAMME

Septembre/octobre/novembre/décembre 2018

MACARONS : *(prévoir une grande boîte rectangle ou carrée)*

Mercredi 19 septembre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 20 septembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 21 septembre 2018 : 9h30-11h30

Samedi 13 octobre 2018 : 9h30-11h30

Samedi 17 novembre 2018 : 9h30-11h30

LES FARCIS : *Courgettes farcies façon pizza – P'tits farcis au risotto – Pommes de terre au Coulommiers (prévoir 1 plat à gratin et deux boîtes)*

Mercredi 26 septembre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 27 septembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 28 septembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 29 septembre 2018 : 9h30-11h30

PÂTISSERIE : *Number cake (prévoir 1 plateau)*

Mercredi 3 octobre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 4 octobre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 5 octobre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 6 octobre 2018 : 9h30-11h30

LIGHT : *Papillotes de blanc de poulet et sa fondue de poireaux – Parmentier de légumes et céréales au fromage frais (prévoir un plat à gratin) Pommes au four en papillotes*

Mercredi 10 octobre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 11 octobre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 12 octobre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

LES MIJOTES : *Gratin aux saveurs d'automne (prévoir un plat à gratin) – Osso buco et carottes à l'orange et à la vanille - Sauté de poulet aux abricots (prévoir 2 boîtes)*

Mercredi 17 octobre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 18 octobre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 19 octobre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

ENTR'AMIS : *Méli-Mélo d'automne – Cocotte de poulet à la courge – fondant au chocolat*
(prévoir 3 boîtes).

Mercredi 7 novembre 2018 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Judi 8 novembre 2018 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 9 novembre 2018 : 9h30-11h30

CUISINE TRADITION : *Tarte au Maroilles (prévoir un moule à tarte) – Poulet en barbouille – Broyé du Poitou à l'angélique (prévoir une boîte et un plateau rond)*

Mercredi 14 novembre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Judi 15 novembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 16 novembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

FOIE GRAS : *Ballotin de Foie gras de canard (500 g) – Pain d'épices - Confit d'oignons*
(prévoir un pot avec couvercle et un moule à cake) (foie gras cru fourni) - supplément 25 €

Mercredi 21 novembre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Judi 22 novembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 23 novembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Samedi 24 novembre 2018 : 9h30-11h30

Mercredi 28 novembre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Judi 29 novembre 2018 : 9h30-11h30 et 15 h-17 h

Vendredi 30 novembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 1^{er} décembre 2018 : 9h30-11h30

IDEES DESSERTS DE NOEL : *Bûche de nougat glacé (prévoir glacière) – carrés fondants au noix (prévoir 1 boîte)*

Mercredi 5 décembre 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Judi 6 décembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 7 décembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 8 décembre 2018 : 9h30-11h30

IDEES MENUS DE NOEL : *Velouté de légumes au saumon – Cailles braisées au riesling choucroute et raisins poêlés – Dacquoise cacao et crème aux marrons (prévoir 3 boîtes et 3 cercles inox ø 6 cm et 4-5 cm de hauteur)*

Mercredi 12 décembre 2018 : 14h30-17h et 18h-20h30

Judi 13 décembre 2018 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Vendredi 8 décembre 2018 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Samedi 9 décembre 2018 : 9h30- 12h00

IDEES APERO NOEL : *Canapés du sud ouest – Etoiles de mer – Rouleaux d'hiver au canard fumé – verrines de crevettes aux fruits exotiques. (prévoir 4 boîtes)*

Mercredi 19 décembre 2018 : 15 h 17 h

Judi 20 décembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 21 décembre 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

CUISINE DES ADOS :

Samedi 20 octobre 2018 : 10h00-12h00

Vendredi 26 octobre 2018 : 14h30 – 16h30

Samedi 3 novembre 2018 : 10 h - 12h00

Parmentier terre-mer (prévoir un plat à gratin) – Cake aux pommes et pralines roses (moule à cake fourni)

Samedi 22 décembre 2018 : 10h00-12h00 :

Chocolats de Noël : triangles au chocolat, étoiles au chocolat, carrés aux amandes, palets pralinés (prévoir 4 boîtes)

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

Mardi 23 octobre 2018 et Mercredi 24 octobre 2018 de 14h30-16h30 :

*Couronne de pâtes au thon (prévoir un moule en forme de couronne)
Nems Poire chocolat (prévoir une boîte)*

Jeudi 25 octobre 2018 et Mardi 30 octobre 2018 de 14h30-16h30 :

*Pancakes de Pommes de terre au thon
Pommes au four à la crème de citron (prévoir un plat à gratin)*

Jeudi 27 décembre 2018 et Vendredi 28 décembre 2018 : 14h30-16h30 :

*Sablés choco amandes, glaçage chocolat blanc
Sablés rennes de Noël*