



# Cours de cuisine pour tous

---

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

---

## ***PROGRAMME***

**Septembre/octobre/novembre/décembre 2019**

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

**Mercredi 25 septembre 2019 : 15h-17h**

**Jeudi 26 septembre 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h**

**Vendredi 27 septembre 2019 : 9h30-11h30/ 15h-17h**

**Samedi 28 septembre 2019 : 9h30-11h30**

**Samedi 16 novembre 2019 : 9h30-11h30**

**Samedi 4 janvier 2020 : 9h30-11h30**

**DELICE EXPRESS :** *Salade de poulet acidulée au radis noir – Papillotes de poisson aux épices douces – Crème aux œufs/coulis de fruits rouges – Cappuccino de riz passion-coco (prévoir 3 boîtes, 3 ramequins et 3 verres)*

**Mercredi 2 octobre 2019 : 15h-17h**

**Jeudi 3 octobre 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h**

**Vendredi 4 octobre 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**PRENEZ-EN DE LA GRAINE :** *Pot au feu végétarien de légumes au millet – Brochettes de poulet au citron/couscous de choux aux graines – Cheese cake au citron vert graines et fruits secs (prévoir 3 boîtes et 4 cercles inox Ø 8 cm)*

**Mercredi 9 octobre 2019 : 15h-17h**

**Jeudi 10 octobre 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h**

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

**Samedi 12 octobre 2019 : 9h30-11h30**

**PÂTISSERIE : MILLE FEUILLE :** *pâte feuilletée – crème mousseline – glaçage royal (prévoir un plateau et 1 boîte)*

**Mercredi 16 octobre 2019 : 14h30 -17h**

**Jeudi 17 octobre 2019 : 9h30-12h00 / 15h-17h30**

**CUISINE DE NOS REGIONS :** *Salade au comté – Carbonnade flamande - Gâteau nantais (prévoir 2 boîtes et un moule à manqué Ø 26 cm)*

**Mercredi 6 novembre 2019 : 15h-17h**

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

---

***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)

**LES COCOTTES** : *Potée au potimarron – Endives braisées aux clémentines – Tajine de veau de novembre* (prévoir 3 boîtes).

Mercredi 13 novembre 2019 : 15h-17h

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

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

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

Mercredi 20 novembre 2019 : 15h-17h

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

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

Samedi 23 novembre 2019 : 9h30-11h30

Mercredi 27 novembre 2019 : 15h-17h

Jeudi 28 novembre 2019 : 9h30-11h30 et 15 h-17 h

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

**IDEES DESSERTS DE NOEL** : *Bûche croustillante au chocolat -Biscuits à l'orange* (prévoir 2 boîtes)

Mercredi 4 décembre 2019 : 14h30-17h

Jeudi 5 décembre 2019 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Vendredi 6 décembre 2019 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Samedi 7 décembre 2019 : 9h30-12h00

**IDEES MENUS DE NOEL** : *Noix de St Jacques et châtaignes en coquille de choux – Suprême de poulet farcis aux écrevisses -Soufflé glacé au chocolat blanc et framboises* (prévoir 3 boîtes et 3 cercles inox ø 6 cm et 4-5 cm de hauteur) Supplément : 10 €

Mercredi 11 décembre 2019 : 14h30-17h

Jeudi 12 décembre 2019 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Vendredi 13 décembre 2019 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Samedi 14 décembre 2019 : 9h30- 12h00

**IDEES APERO NOEL** : *Tartines de foie gras et kakis marinés au porto – bonbons de foie gras croustillants – verrines de langoustines, chantilly à la clémentine, crème d'avocat – Corolles de légumes au wok* (prévoir 4 verrines et 4 boîtes). Supplément 5 €

Mercredi 18 décembre 2019 : 15 h 30 - 17 h 30

Jeudi 19 décembre 2019 : 9h30-11h30 / 15h-17h

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

Samedi 21 décembre 2019 : 9h30-11h30

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

**Mercredi 23 octobre 2019 et Jeudi 24 octobre 2019 : 10 h-12 h et 14h30-16h30**  
*Gratin de pommes de terre et potimarron (prévoir un plat à gratin)*  
*Gâteau chenille au chocolat (prévoir une boîte rectangulaire haute)*

**Mercredi 30 octobre 2019 : 10 h-12 h et 14h30-16h30**  
**Jeudi 31 octobre 2019 : 10 h-12 h**  
*Halloween : Doigts monstrueux – Pizza momies – Crocs de pommes - cupcakes*

**Jeudi 2 janvier 2020 et Vendredi 3 janvier 2020 : 14h30-16h30 :**  
*Galette des rois*  
*Sablés bonhomme de neige*