



**du 21 septembre au 17 octobre 2020**

**OPERATION 7ème anniversaire**

**2 cours achetés = 1 cours offert**

## PROGRAMME

Septembre/octobre/novembre/décembre 2020

A chaque séance, apportez  
votre tablier  
et  
2 torchons

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

Mercredi 16 septembre 2020 : 15h-17h

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

Vendredi 18 septembre 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Samedi 17 octobre 2020 : 9h30-11h30

Samedi 21 novembre 2020: 9h30-11h30



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

(report des cours prévus les samedis 4 avril & 6 juin 2020) – supplément 10,00 €

Samedi 26 septembre 2020 : 8 h– 12 h

Samedi 10 octobre 2020 : 8 h– 12 h



**COURGETTES EN DÉLIRE :** mini tartelettes de courgettes confites au

miel, romarin et gorgonzola – Malfadine aux courgettes à l'orientale – charlotte de courgettes au chèvre frais, coulis de poivron rouge au basilic ((prévoir 3 ramequins et 3 boîtes hermétiques))

Mercredi 23 septembre 2020 : 15h-17h

Jeudi 24 septembre 2020 : 9h30-11h30 et 15h-17h

Vendredi 25 septembre 2020 : 9h30-11h30 et 15h-17h

Samedi 26 septembre 2020 : 9h30-11h30



**QUAND LA POMME SE FEND LA POIRE:** feuilletés au chèvre et la pomme et à la poire–  
Carbonnade aux pommes et aux poires – Muffins pommes/cannelle/gingembre (prévoir 3 boîtes hermétiques)

Mercredi 30 septembre 2020 : 15h-17h

Jeudi 1er octobre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 2 octobre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 3 octobre 2020 : 9h30-11h30



**PÂTISSERIE :** Entremets miroir cassis-poire (biscuit succès - mousse cassis - glaçage)  
(prévoir cercle inox 20/22 cm Ø + boîte de transport)

Mercredi 7 octobre 2020 : 15h -17h

Jeudi 8 octobre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

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

Samedi 10 octobre 2020 : 9h30 – 11 h30

**FRUITS ET LEGUMES D'AUTOMNE :** *Lasagnes de saumon, julienne de carottes, navets et poireaux – Purée aux légumes anciens – flans forestiers (prévoir un petit plat à gratin, 2 boîtes hermétiques)*

Mercredi 14 octobre 2020 : 15h-17h

Jeudi 15 octobre 2020 : 9h30 – 11h30 / 15h-17h

Vendredi 16 octobre 2020 : 9h30 – 11h30 / 15h-17h et 18h-20h



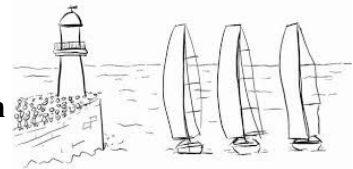
**AUTOUR DU VENDEE GLOBE :** *Mijoté de porc et mogettes de Vendée aux deux moutardes - Fion de Vendée (prévoir 2 boîtes hermétiques)*

Mercredi 4 novembre 2020 : 15h-17h

Jeudi 5 novembre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 6 novembre 2020 : 9h30 – 11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 7 novembre 2020 : 9h30-11h30



**BUFFET APERO :** *Amaretti aux noix et parmesan – crêpes roulées nordiques – verrines océanes – verrines pêches au thon (prévoir 10 verrines et 4 boîtes)*

Jeudi 12 novembre 2020 : 9h30-11h30/ 15h-17h

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

Samedi 14 novembre 2020 : 9h30-11h30



**FOIE GRAS :** *Terrine 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 18 novembre 2020 : 15h-17h

Jeudi 19 novembre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h

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

Mercredi 25 novembre 2020 : 15h-17h

Jeudi 26 novembre 2020 : 9h30-11h30 et 15 h-17 h

Vendredi 27 novembre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 28 novembre 2020 : 9h30-11h30

**IDEES DESSERTS DE NOEL :** *Bûche glacée à l'orange – Feuilleté caramélisé au chocolat (prévoir 2 boîtes rectangulaires)*

Mercredi 2 décembre 2020 : 14h30-17h

Jeudi 3 décembre 2020 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Vendredi 4 décembre 2020 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Samedi 5 décembre 2020 : 9h30-12h00

**IDEES MENUS DE NOEL :** *St Jacques à la crème de céleri et cacahuètes – Suprême de poularde à la mangue – Verrines chocolat-citron et framboises (prévoir 2 boîtes hermétiques et 4 verres de 10 à 12 cl) Supplément : 10 €*

Mercredi 9 décembre 2020 : 14h30-17h

Jeudi 10 décembre 2020 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Vendredi 11 décembre 2020 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

Samedi 12 décembre 2020 : 9h30- 12h00

**IDEES APERO NOEL : Crème de maïs au lard fumé – Canapés au foie gras et magret séché  
– mini gaufres au saumon fumé – barquettes d'endives croustillantes ( prévoir 6 verrines et 3  
boîtes hermétiques) Supplément 5 €**

**Mercredi 16 décembre 2020 : 15 h 30 - 17 h 00**

**Jeudi 17 décembre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h**

**Vendredi 18 décembre 2020 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h**

**Samedi 19 décembre 2020 : 9h30-11h30**

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

**Mardi 20 octobre 2020 - Mercredi 21 octobre 2020 et Jeudi 22 octobre : 14h30-16h30**

***Purée gourmande à la patate douce et au Kiri***

***Gâteau renversé à la clémentine***

**Mardi 27 octobre 2020 - Mercredi 28 octobre 2020 et Jeudi 29 octobre 2020 : 14h30-16h30**

***Halloween : Cerveille d'orange diabolique - Monstres croustillants – Souris enragées –***

***Cookies d'Halloween***

\*\*\*\*\*

**Lundi 21 décembre 2020 et Mardi 22 décembre 2020 : 14h30-16h30**

***Gâteau Tête de Père Noël***

**Lundi 28 décembre et Mardi 29 décembre 2020 : 14h30-16h30**

***Cupcakes de Noël - Sablés de Noël à la cannelle – Sapin de Noël jambon-fromage***