



Cours de cuisine pour tous

A chaque séance, apportez
votre tablier
et
2 torchons

40,00 € la séance de 2 h

PROGRAMME

Septembre/octobre/novembre/décembre 2021

MACARONS : (prévoir une grande boîte rectangule ou carrée)

Samedi 16 octobre 2021 : 9h30-11h30

Samedi 13 novembre 2021: 9h30-11h30



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

(report du cours prévu le samedi 10 avril 2021) – supplément 10,00 €

Cours animé par Joël, mon boulanger préféré.

Samedi 2 octobre 2021 : 8 h– 12 h

Samedi 23 octobre 2021 : 8 h– 12 h



CUISINE VÉGÉTARIENNE : Boulettes végétariennes – Pommes de terre farcies aux champignons – Parmentier de potimarron aux lentilles (prévoir 3 boîtes hermétiques)

Mercredi 29 septembre 2021 : 15h-17h

Judi 30 septembre 2021 : 9h30-11h30 et 15h-17h

Vendredi 1^{er} octobre 2021 : 9h30-11h30 et 15h-17h



TERRE/MER: Lasagnes terre/mer – Petite marmite de la mer – Rouleau de jambon de Parme au cabillaud et crème de céleri (prévoir 4 boîtes hermétiques et un petit plat à gratin))

Mercredi 6 octobre 2021 : 15h-17h

Judi 7 octobre 2021 : 9h30-11h30 / 15h-17h



SAVEURS D'AUTOMNE : Aumônière de poulet aux pommes et dattes – Gratin d'automne à la saucisse de Morteau - Tarte aux raisins frais et crème d'amandes (Prévoir 2 boîtes hermétiques, 1 petit plat à gratin, 1 moule à tarte)

Mercredi 13 octobre 2021 : 15h -17h

Judi 14 octobre 2021 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 15 octobre 2021 : 9h30-11h30 / 15h-17h



PÂTISSERIE : Pâte à choux : chouquettes – Choux à la crème – Mini Paris-Brest – Praliné maison (prévoir 4 boîtes)

Mercredi 20 octobre 2021 : 14h30-17h

Judi 21 octobre 2021 : 9h30 – 12h00 / 14h30-17h

Vendredi 22 octobre 2021 : 9h30 – 12h00 / 14h30-17h h



CUISINE DE NOS REGIONS : Waterzoï de volaille – Tourte à la saucisse de Montbéliard - Flan croustillant aux palets bretons et amandes. (Prévoir 2 boîtes hermétiques, un moule à manqué)

Mercredi 10 novembre 2021 : 15h-17h

Vendredi 12 novembre 2021 : 9h30 – 11h30 / 15h-17h

PÂTISSERIE : Capitole (biscuit génoise, mousse vanille crème anglaise, meringue suisse) prévoir un cercle inox Ø 22 cm ou carré : 22 cm x 22 cm ou rectangle : 24cm x 17 cm

Cours animé par la passionnée Manon, pâtissière. (Supplément : 5,00 €)

Samedi 13 novembre 2021 : 9h30-12h00



BUFFET APERO : Cappuccino carottes – Bouchées aux crevettes - Mini tourte au thon – Roulé de saumon fumé mascarpone et fenouil. Prévoir 1 boîte avec 6 verrines + 3 boîtes hermétiques

Mercredi 17 novembre 2021 : 15h-17h

Jeudi 18 novembre 2021 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Vendredi 19 novembre 2021 : 9h30-11h30/ 15h-17h

Samedi 20 novembre 2021 : 9h30-11h30



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 28 €

Mercredi 24 novembre 2021 : 15h-17h

Jeudi 25 novembre 2021 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 26 novembre 2021 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Samedi 27 novembre 2021 : 9h30-11h30



IDEES DESSERTS DE NOEL : Bûche au caramel au beurre salé

(mousse caramel/mousse à la pomme/meringue suisse/glaçage miroir chocolat)

Prévoir boîte à bûche et glacière

Mercredi 1 décembre 2021 : 14h30-17h

Jeudi 2 décembre 2021 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Vendredi 3 décembre 2021 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Samedi 4 décembre 2021 : 9h30-12h00



IDEES MENUS DE NOEL : Mille feuille aux légumes et St Jacques - Magret à l'orange et aux épices - Coupe cassis/chocolat (prévoir 3 boîtes hermétiques et 4 verres de 10 à 12 cl) Supplément : 10 €

Mercredi 8 décembre 2021 : 14h30-17h

Jeudi 9 décembre 2021 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Vendredi 10 décembre 2021 : 9h30-12h00 / 14h30-17h

Samedi 11 décembre 2021 : 9h30- 12h00



IDEES APERO NOEL : Samoussas de foie gras à l'orientale – Rouleaux de saumon fumé à la ricotta – Mini tartelettes au caviar d'olives – Cappuccino de châtaignes (prévoir 6 verrines et 4 boîtes) (prévoir 6 verrines et 3 boîtes hermétiques) Supplément 5 €

Mercredi 15 décembre 2021 : 15 h 00 - 17 h 00

Jeudi 16 décembre 2021 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Vendredi 17 décembre 2021 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Samedi 18 décembre 2021 : 9h30-11h30



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

Mardi 26 et Mercredi 27 octobre 2021 : 14h30-16h30
Gâteau pinata pour Halloween



Mardi 3 et Mercredi 4 novembre 2021 : 14h30-16h30
Emincé de poulet et sa sauce ensoleillée – Whoopies au chocolat



Mardi 21 et Mercredi 22 décembre 2021 : 14h30-16h30

CHOCOLATS DE NOEL : florentins – caramel au chocolat – palets pralinés - mendiants



Mardi 28 et Mercredi 29 décembre 2021 : 14h30-16h30

Bredele : Biscuits à la douille (spritz - rocher aux chocolat)
Sablés à la cannelle

