

PROGRAMME

OCTOBRE/NOVEMBRE 2021

SAMEDI 02 OCTOBRE

COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 10:00 à 12:00

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes déguisées en rochers praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 06 OCTOBRE

COURS ADULTES : TOUR DU MONDE 18:30 à 20:30

Yakitoris de poulet; Kefthas à la coriandre; Tiramisu Fruits de la Passion

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

JEUDI 07 OCTOBRE

COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 15:00 à 17:00

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes déguisées en rochers praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 08 OCTOBRE

COURS ADULTES : LE PARIS-BREST 10:00 à 12:00

Paris-Brest

Prévoir : 1 plateau(x)

SAMEDI 09 OCTOBRE

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte: ET SI ON BRUNCHAIT... ?! 10:00 à 12:00

Oeuf cocotte espagnol; Crêpes mille-trous; Granola maison au fruits secs et au chocolat

Prévoir : 2 ramequin(s) à four + 2 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

COURS ADULTES : FESTIN D'AUTOMNE... 15:00 à 17:00

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Poisson du jour , cuisson basse température, jus d'agrumes; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

JEUDI 14 OCTOBRE

COURS ADULTES : FESTIN D'AUTOMNE... 15:00 à 17:00

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Poisson du jour , cuisson basse température, jus d'agrumes; Poires caramélisées et tuiles chocolatées

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

VENDREDI 15 OCTOBRE

COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 10:00 à 12:00

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon; Poulet fondant, sauce yaourt pomme et gingembre; Chouquettes déguisées en rochers praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

COURS ADULTES : TOUR DU MONDE 15:00 à 17:00

Yakitoris de poulet; Keftas à la coriandre;
Tiramisu Fruits de la Passion

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2
ramequin(s)

SAMEDI 16 OCTOBRE

COURS ADULTES : LE PARIS-BREST 10:00 à 12:00

Paris-Brest

Prévoir : 1 plateau(x)

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : BALADE GOURMANDE 15:00 à 17:00

Samossas au fromage et aux herbes; Nuggets
de volaille et sauce barbecue maison; Tarte aux
pommes comme une rose

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) +
1 petit pot à confiture avec couvercle

MERCREDI 20 OCTOBRE

COURS ADULTES : LE PARIS-BREST 18:30 à 20:30

Paris-Brest

Prévoir : 1 plateau(x)

JEUDI 21 OCTOBRE

COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 15:00 à 17:00

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux
(sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 22 OCTOBRE

COURS ADULTES : FESTIN D'AUTOMNE... 10:00 à 12:00

Crème de potimarron aux gambas et piment
d'Espelette; Poisson du jour , cuisson basse
température, jus d'agrumes; Poires
caramélisées et tuiles chocolatées

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

SAMEDI 23 OCTOBRE

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : NOUS CUISINONS ENSEMBLE 10:00 à 12:00

Guacahuètes; Pasta a la carbonara; Crémeux
chocolat et sarrasin

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) +
2 petit pot à confiture avec couvercle

COURS ADULTES : TOUR DU MONDE 15:00 à 17:00

Yakitoris de poulet; Keftas à la coriandre;
Tiramisu Fruits de la Passion

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2
ramequin(s)

MERCREDI 27 OCTOBRE

ENFANT (6-10 ans): HALLOWEEN (venez déguisés si vous voulez) 10:00 à 12:00

Oeil Ensanglanté (Panna Cotta Vanille); Oeufs
de dragon; Macaronis au fromage (et aux
araignées!)

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) de 20cl+ 2
boîte(s) hermétique(s)

ADOS (11-15 ans) : SPECIAL HALLOWEEN 15:00 à 17:00

Moelleux au chocolat araignées; Oeufs
tarentule; Rats farcis d'Halloween (recette salée
à la viande hachée)

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 28 OCTOBRE

COURS ADULTES : FONDANT & GOURMAND ! 18:00 à 20:00

Velouté d'automne, châtaigne, poire et oignon;
Poulet fondant, sauce yaourt pomme et
gingembre; Chouquettes déguisées en rochers
praliné

Prévoir : 1 bocal en verre avec couvercle de 500ML+ 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 29 OCTOBRE

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : BONNES VACANCES 10:00 à 12:00

Mini-cakes salés (comté-jambon); Colombo de poulet au butternut; Gâteau au fromage blanc, pommes, crumble aux noisettes

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 30 OCTOBRE

COURS ADULTES : POISSON...COQUILLAGES & CRUSTACÉS (Supplément 6 €) 10:00 à 12:00

Bûche de saumon au fenouil fondant, crème coquillages; Médaille de poisson à la mousseline et bisque de langoustines

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

ESCAPE COOK : Quand l'Escape Game s'invite en cuisine...! Talents mutualisés pour résoudre les énigmes et réussir à sortir vos plats à temps. Prêt à relever le défi ? 16:00 à 18:00

MERCREDI 03 NOVEMBRE

COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 18:00 à 20:00

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 04 NOVEMBRE

COURS ADULTES : AU COIN DU FEU... 15:00 à 17:00

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; key lime pie (tarte au citron vert)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 05 NOVEMBRE

COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 10:00 à 12:00

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux (sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 06 NOVEMBRE

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : ESCALE AU JAPON - SUSHIS & MAKIS 10:00 à 12:00

Les sushis, les makis, california rolls...

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 petit(s) pot(s) à couvercle

COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 15:00 à 17:00

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

MERCREDI 10 NOVEMBRE

COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 18:00 à 20:00

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux (sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique

VENDREDI 12 NOVEMBRE

COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 15:00 à 17:00

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

SAMEDI 13 NOVEMBRE

COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 10:00 à 12:00

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : BEC SUCRE 15:00 à 17:00

Mousse au toberone; Panna cotta au carambar et son crumble; Muffins snickers (cacahuètes, caramel et chocolat)

Prévoir : 5 petit pot à confiture avec couvercle + 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

MERCREDI 17 NOVEMBRE

COURS ADULTES : AU COIN DU FEU... 18:00 à 20:00

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; key lime pie (tarte au citron vert)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

JEUDI 18 NOVEMBRE

COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 15:00 à 17:00

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

VENDREDI 19 NOVEMBRE

COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 10:00 à 12:00

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

SAMEDI 20 NOVEMBRE

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : MENU A QUATRE MAINS 10:00 à 12:00

Tartinade aux légumes; Cordon bleu maison, volaille, emmental et noisettes; Banane curd et moelleux au chocolat au lait

Prévoir : 2 bocal en verre avec couvercle + 1 grande(s) boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

COURS ADULTES : LA PÂTE A CHOUX - Éclairs au chocolat & Choux à la crème 15:00 à 17:00

Eclairs au chocolat ou à la vanille; Pâte à choux (sucrée); Crème patissière

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s)

MERCREDI 24 NOVEMBRE

COURS ADULTES : CUISINE DU MONDE 18:00 à 20:00

Pastilla au poulet et aux amandes.; Cornes de gazelle; Salade d'orange à la marocaine.

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

VENDREDI 26 NOVEMBRE

COURS ADULTES : BREIZ O VEVA ! 10:00 à 12:00

Blanquette de poisson au Kari Gosse, tagliatelles de poireaux et moelleux au sarrasin; Rochers coco aux crêpes dentelles et caramel au beurre salé

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

SAMEDI 27 NOVEMBRE

COURS ADULTES : AU COIN DU FEU... 10:00 à 12:00

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; key lime pie (tarte au citron vert)

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

DUO Adulte /Enfant (1 inscription /binôme) OU Adulte : SAVEURS ET DOUCEURS 15:00 à 17:00

Galettes à la ciboulette; Boulettes de poulet, semoule aux carottes, sauce au yaourt; Tuiles craquantes, tartare de fruits

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)