

PROGRAMME DE COURS*

MI-SEPTEMBRE à MI-NOVEMBRE 2021

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur le site internet.

ADULTE

ADULTE : ROULEZ, DEVOREZ

Roulade aux légumes, sauce tartare légère;
Ballottine de volaille farcie au basilic frais; Nems
chocolat-amandes

MARDI 14 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
VENDREDI 01 OCTOBRE 18:30 A 20:30
JEUDI 21 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

ADULTE : MI-FIGUE MI-RAISIN

Ravioles aux figues et à la fourme d'Ambert,
réduction balsamique aux épices; Canard confit,
pulpe d'ail et raisins; Sablé figue (sablé, compotée de
pommes/figues et figue fraîche)

JEUDI 16 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
MARDI 05 OCTOBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 23 OCTOBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE : LA CUISINE CREOLE

Accras de morue; Poulet rhum coco; Coupe pina
colada : Ananas flambés au rhum, chantilly coco et
citron vert

JEUDI 16 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
MARDI 28 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00
SAMEDI 06 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)
transparent(s)

ADULTE : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

SAMEDI 18 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00
JEUDI 07 OCTOBRE 18:30 A 20:30
VENDREDI 12 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 3 ramequin(s)

ADULTE : DE LA COULEUR DANS MA CUISINE !

Sablé breton salé au paprika, mousse au curry;
Nems de canard confit, réduction balsamique
groseille; Panna cotta coco-gingembre, gelée
passion, tuiles coco

SAMEDI 18 SEPTEMBRE 18:00 A 20:00
LUNDI 04 OCTOBRE 10:00 A 12:00
VENDREDI 15 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)
moyenne(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : CA CROUSTILLE

Tulipe croustillante tomates confites, chèvre et thym;
Aiguillettes de poulet croustillantes au pesto, purée
de patate douce; Crumble tutti frutti

LUNDI 20 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00
SAMEDI 02 OCTOBRE 18:00 A 20:00
SAMEDI 16 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 boîte(s)
hermétique(s) moyenne(s) + 2 petit(s) plat(s) à gratin

ADULTE : UNE POINTE D'EPICES

Samossas de légumes, sauce menthe-cumin; Curry
de porc massamam; Tartelette aux épices fruits
rouges, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

MARDI 21 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 09 OCTOBRE 10:00 A 12:00
JEUDI 04 NOVEMBRE 19:00 A 21:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) + 2
Moule(s) à tartelette(s)

ADULTE : AUTOMNE PARFUME

Mousse aux champignons et sa petite galette à la noisette; Dos de poisson au beurre d'orange, julienne de légumes; Amandine aux poires

MARDI 21 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
VENDREDI 08 OCTOBRE 10:00 A 12:00
SAMEDI 06 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 5 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : DEPART POUR BEYROUTH

Houmous et pain pita; Ailes de poulet à l'ail et au citron; Riz pilaf aux vermicelles; Achta lié (dessert à la crème de lait)

JEUDI 23 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00
SAMEDI 09 OCTOBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 23 OCTOBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : LA VIENNOISERIE

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

SAMEDI 25 SEPTEMBRE 09:00 A 12:00
MARDI 19 OCTOBRE 09:30 A 12:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : PLAISIR

Brioche au chorizo; Roulade de veau champignons et pommes, crème de cidre; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel

SAMEDI 25 SEPTEMBRE 18:00 A 20:00
MARDI 12 OCTOBRE 14:00 A 16:00
MARDI 09 NOVEMBRE 18:30 A 20:30

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s) + 2 Moule(s) à tartelette(s)

ADULTE : LES COCOTTES

Cocotte de gambas et sa julienne de légumes au jus d'agrumes et curcuma; Cocotte parmentière au canard; Cocotte de pommes en croûte feuilletée

MARDI 28 SEPTEMBRE 19:00 A 21:00
VENDREDI 22 OCTOBRE 18:30 A 20:30
MARDI 09 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 8 Cocotte(s) individuelle(s) grande(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) petite(s) + 2 ramequin(s)

ADULTE : OCTOBRE ROSE

Eclairs au sésame et crevettes pimentées; Escalope de saumon à la sauce rose; Roulé à la confiture de framboises

VENDREDI 01 OCTOBRE 14:00 A 16:00
JEUDI 14 OCTOBRE 19:00 A 21:00
SAMEDI 30 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

ADULTE : AU COIN DU FEU

Crème de parmesan, cigarettes aux champignons; Risotto au cheddar fumé et châtaignes; Tarte au citron en verrine, cœur de sorbet au citron vert

MARDI 12 OCTOBRE 19:00 A 21:00
VENDREDI 22 OCTOBRE 14:00 A 16:00
SAMEDI 13 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 boîte(s) hermétique(s) + 2 Moule(s) à tartelette(s)

ADULTE : FESTIN D'AUTOMNE

Crème de potimarron aux gambas et piment d'Espelette; Suprême de volaille, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Fondant aux châtaignes et aux poires, éclats de chocolat

SAMEDI 16 OCTOBRE 18:00 A 20:00
JEUDI 28 OCTOBRE 14:00 A 16:00
VENDREDI 12 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) hermétique(s) de 500 ml+ 1 boîte(s) hermétique(s) de 50 ml+ 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 2 verre(s) transparent(s)

LES NOIX DE SAINT-JACQUES : QUEL REGAL !!! (supplément 10 €)

Pomme de terre farcie aux Saint-Jacques, façon terre et mer; St-Jacques poêlées, crémeux de céleri, caramel de betterave; Tartare de St-Jacques aux épices douces, fondant coco

JEUDI 28 OCTOBRE 10:00 A 12:00
SAMEDI 13 NOVEMBRE 18:00 A 20:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 5 ramequin(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT

ADULTE/ENFANT : C'EST MOI QUI L'AI FAIT! (1 inscription par binôme)

Pots de crème à la vanille façon Danette; Amaretti; Chocolat crémeux aux poires

SAMEDI 18 SEPTEMBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 06 NOVEMBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 ramequin(s) + 1 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : VIVE LE BRUNCH DU DIMANCHE (1 inscription par binôme)

Smoothie exotique; Bagels maison; Pancakes aux pépites de chocolat; Oeuf frit et son biscuit au chèvre

DIMANCHE 26 SEPTEMBRE 10:00 A 12:00

DIMANCHE 24 OCTOBRE 10:00 A 12:00

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

ADULTE/ENFANT : LE TRIANON (OU ROYAL CHOCOLAT) (1 inscription par binôme)

Le Trianon (ou Royal Chocolat)

SAMEDI 02 OCTOBRE 10:00 A 12:00

MARDI 02 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou cercle(s) diamètre 18 cm + 2 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE L'AUTOMNE (1 inscription par binôme)

Les macarons à la noisette; Macarons au chocolat

SAMEDI 16 OCTOBRE 14:00 A 16:00

SAMEDI 13 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

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

ADULTE/ENFANT : HALLOWEEN, venez déguisés ! (1 inscription par binôme)

Soupe orange aux « araignées » croustillantes; Gâteau cervelle (choco-framboise); Meringues fantôme

SAMEDI 23 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 ramequin(s)

ADULTE/ENFANT: CAKE DESIGN (supplément 5 €) (1 inscription par binôme)

MERCREDI 27 OCTOBRE 14:00 A 17:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau

ADULTE/ENFANT : TERRIFIANT GOÛTER (venez déguisés !) (1 inscription par binôme)

Cupcake oiseau de malheur; Cercueil feuilleté à la confiture; Brioche d'enfer

SAMEDI 30 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

METS ET VINS

SOIREE ACCORD METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) avec Raisin&Bulles : ETE INDIEN

Croustillant de légumes; Suprême de volaille aux langoustines, sauce à la bisque au vin blanc; Crème brûlée au miel et aux pignons

VENDREDI 24 SEPTEMBRE 19:00 A 23:00

ESCAPE COOK

ESCAPE COOK : SHERLOCK HOLMES SE REGALE

Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Risotto au magret fumé, roquette et noix; Verrine agrumes passion, mousse cacahuètes

SAMEDI 02 OCTOBRE 14:00 A 16:00

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

ESCAPE COOK : DES FANTOMES A L'ATELIER GOURMAND?

Saurez-vous résoudre les énigmes pour préparer votre repas d'Halloween?

SAMEDI 30 OCTOBRE 18:00 A 20:00

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

ENFANT (6-12ANS)

ENFANTS : LE MENU D'HALLOWEEN (viens déguisé si tu veux!)

Rats farcis d'Halloween (recette salée à la viande hachée); Cupcake oiseau de malheur

MARDI 26 OCTOBRE 10:00 A 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANT : MÊME PAS PEUR (viens déguisé !)

La citrouille version Halloween; « Le cercueil d'Halloween »

VENDREDI 29 OCTOBRE 14:00 A 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ENFANTS : les USA

Nuggets de poulet, sauce cocatchup; Cookies aux noix de pécan

JEUDI 04 NOVEMBRE 14:00 A 16:00

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