

ATELIERS ADULTES

Programme Cours de cuisine : JANVIER à AVRIL 2022

ATELIERS POSSIBLES SUR D'AUTRES CRENEAUX SUR DEMANDE (4 personnes minimum)

SAMEDI 08 JANVIER : 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 08 JANVIER : 14h30 à 17h00 Saumon sauce béarnaise Légumes glacées de saison + Forêt noire aux fruits de saison

SAMEDI 15 JANVIER: 14h30 à 17h00 Blanquette de poulet aux shiitakés et frites de polenta + Verrine façon tarte tatin et crème fouettée

SAMEDI 22 JANVIER : 14h30 à 17h00 Ballottine de volaille au champignons, Risotto de riz d'épeautre et tuile de parmesan + Éclair aux agrumes

SAMEDI 29 JANVIER : 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 29 JANVIER : 14h30 à 17h00 Magret de canard à l'orange, Topinambour rôti + Poire au vin et crème anglaise aux épices d'hiver

SAMEDI 5 FEVERIER 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 5 FEVERIER : 14h30 à 17h00 ATELIER BATS LES PÂTES !!! (Pâte salée pour fabrication de ravioles et une pâte sucrée pour fabrication d'une tarte citron)

SAMEDI 12 FEVRIER 14h00 à 16h30 70€ par couple repas compris : 18h00 à 23h00 ATELIER SPECIAL ST VALENTIN (cuisine et repas sur place)

SAMEDI 19 FEVRIER : 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 19 FEVRIER : 14h30 à 17h00 ATELIER APÉRO (Réalisez plusieurs recettes originales pour vos apéritifs)

SAMEDI 26 FEVRIER :14h30 à 17h00 Filet de rouget et crème de pesto avec risotto de patate douce + Tarte tatin et sorbet poire/kiwi

SAMEDI 12 MARS : 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 12 MARS : 14h30 à 17h00 (ST PATRICK) Poulet à la bière et ses carottes glacées + Cheesecake et son coulis de fruits de saison

SAMEDI 19 MARS : 14h30 à 17h00 Filet mignon en croûte sauce moutarde à la bière, tagliatelle fraîche + Choux à la crème caramel

SAMEDI 26 MARS: 14h30 à 17h00 ATELIER SPECIAL TOP CHEF (NOUVEAUTE)

SAMEDI 2 AVRIL : 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 2 AVRIL : 14h30 à 17h00 Filet de dorade grillée et beurre blanc aux agrumes, purée de patate douce aux épices d'hiver + brioche perdu au caramel beurre salé et crème fouettée vanille .

SAMEDI 9 AVRIL: 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 9 AVRIL: 14h30 à 17h00 Aiguillettes de Poulet sauce curry et nems de légumes épicés + Beignets d'ananas et sauce caramel (COMPLET)

SAMEDI 16 AVRIL: 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 16 AVRIL: 14h30 à 17h00 Endives braisées à l'orange et Filet de Merlan au beurre blanc + Forêt noire aux agrumes

SAMEDI 23 AVRIL: 14h30 à 17h00 ATELIER APÉRO (Réalisez plusieurs recettes originales pour vos apéritifs)

SAMEDI 30 AVRIL: 10h00 à 13h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON

SAMEDI 30 AVRIL : 14h30 à 17h00 ATELIER SPECIAL TOP CHEF (NOUVEAUTE)

N'OUBLIEZ PAS VOS CONTENANTS