



## ATELIERS ADULTES

Programme Cours de cuisine :  
SEPTEMBRE à DECEMBRE 2022

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

**APREM : SAMEDI 03 SEPTEMBRE : 15h30 à 18h00 ATELIER BATS LES PÂTES !!!**  
(Apprends à faire des ravioles et une tarte au citron)

**MATIN : SAMEDI 10 SEPTEMBRE: 10h00 à 12h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON + GANACHE !!!**

**APREM : SAMEDI 10 SEPTEMBRE: 15h30 à 18h00**  
Filet de rouget au pesto et Risotto de céleri au champignons + Tarte tatin et crème fouettée

**APREM : SAMEDI 17 SEPTEMBRE : 13h30 à 18h30 (50€/pers) ATELIER CUEILLETTE SAUVAGE !!!**  
Ballade en nature avec Noëlle Piquet ( Nature et simple) et retour en cuisine pour préparer un Apéro avec les plantes cueillies

**APREM : SAMEDI 24 SEPTEMBRE : 15h30 à 18h00**  
Filet mignon farci aux abricots et amandes + tagliatelle fraîche avec pesto + Pana cota aux fruits de saison

**APREM : SAMEDI 01 OCTOBRE : 15h30 à 18h00**  
Filet de bœuf sauce béarnaise et Gratin dauphinois de patate douce + Crème brûlée à la verveine

**MATIN : SAMEDI 08 OCTOBRE : 15h30 à 18h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON + GANACHE !!!**

**APREM : SAMEDI 15 OCTOBRE 15h30 à 18h00 ATELIER APÉRO !!!**  
( Réalisez plusieurs recettes originales pour vos apéritifs, Gougères, samoussa , feuilleté pesto de tomate ...)

**APREM : SAMEDI 22 OCTOBRE: 15h30 à 18h00**  
Feuilleté de St Jacques et poireaux et ses légumes de saison sautés + Pavlova de saison

**MATIN : SAMEDI 29 OCTOBRE: 10h00 à 11h30 20€ / PERS ATELIERS SPECIAL HALLOWEEN EN FAMILLE !!!**

**APREM : SAMEDI 29 OCTOBRE: 15h30 à 17h00 20€ / PERS ATELIERS SPECIAL HALLOWEEN EN FAMILLE !!!**  
Viens faire des muffins et bonbons TERRIFIANTS !!!!

**MATIN : SAMEDI 05 NOVEMBRE: 10h00 à 12h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON + GANACHE !!!**

**APREM : SAMEDI 05 NOVEMBRE: 15h30 à 17h00 SPECIAL AGRUMES !!!**  
Filet de truite au beurre blancs agrumes et Endives braisée à l orange + Tarte citron meringuée

**APREM : SAMEDI 12 NOVEMBRE: 15h30 à 18h00**  
Soufflé au fromage + Ravioles de légumes et bouillon asiatique + Fondant au chocolat cœur caramel

**MATIN : SAMEDI 19 NOVEMBRE: 10h00 à 12h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON + GANACHE !!!**

**APREM : SAMEDI 19 NOVEMBRE: 15h30 à 18h00 CUISINE INDIENNE !!!**  
Naans au fromage frais + Poulet tikka et riz basmati au citron vert + Pakora de pomme

**MATIN : SAMEDI 26 NOVEMBRE: 10h00 à 12h00 ATELIER SPÉCIAL MACARON + GANACHE !!!**

**APREM : SAMEDI 26 NOVEMBRE: 15h30 à 18h00**  
Pavé de saumon sauce Béarnaise et Légumes glacées de saison + Forêt noire aux fruits de saison

**APREM : SAMEDI 03 DECEMBRE: 15h30 à 19h00 55€ / PERS ATELIER APÉRO NOEL !!!**  
( Réalisez plusieurs recettes originales pour vos apéritifs de fêtes de fin d'année avec des produits nobles )  
(possibilité de congélation)

**APREM : SAMEDI 10 DECEMBRE : 15h30 à 19h00 55€ / PERS BUCHE DE NOEL ( tarte citron) !!!**  
( possibilité de congélation)

**APREM : SAMEDI 17 DECEMBRE: 15h30 à 19h00 55€ / PERS BUCHE DE NOEL ( foret noire) !!!**  
(possibilité de congélation)