



COURS DE CUISINE

Le 1er samedi matin de chaque mois

Durée : 4 heures de cours

4 personnes

Thème : Selon le calendrier ci-dessous

Réalisation de 2 plats (entrée plat ou plat dessert)

DEROULEMENT DU COURS :

- *Café et viennoiserie de bienvenue*
- *Cours et préparation des plats du thème prévu (voir calendrier)*
- *Dégustation avec le chef sous la forme d'un petit repas avec boissons*

CALENDRIER DES RECETTES

	<i>Recettes</i>
<i>5 novembre 2011</i>	<i>Ø Hamburger de bouillabaisse, frites de panisses et son bouillon Ø Raviole d'ananas aux framboises en coque coulante de chocolat</i>
<i>3 décembre 2011</i>	<i>Ø Marbré de foie gras aux figues Ø Râble de lièvre piquer au foie gras en chapelure de pain d'épices et raviole de céleri</i>
<i>7 janvier 2012</i>	<i>Ø Loup portion farci à la ratatouille de soupions, espuma de pomme de terre et jus de réduction Ø Charlotte de panettone aux poire et mousse caramel, nougatine de sésame</i>
<i>4 février 2012</i>	<i>Ø Bavaroise d'oursin sur effeuillée de cabillaud, sucrine craquante Ø Roulé de magret de canard aux asperges et foie gras, petite épeautre aux légumes glacées</i>
<i>3 mars 2012</i>	<i>Ø Duo de pigeon : le suprême fumé au aiguille de pins la cuisson en nems croustillant, long drink de pommes de terre Ø Soufflée au chocolat et son crémeux chantilly nutella</i>
<i>7 avril 2012</i>	<i>Ø Meunière de ris de veau aux asperges et à la pistache Ø Filet de cabillaud piqué au chorizo et encornet farci façon paëlla</i>
<i>5 mai 2012</i>	<i>Ø Gigotin d'agneau confit aux agrumes et éclair de piperade Ø Tajine de mangue et d'ananas confiture de noix de coco</i>
<i>2 juin 2012</i>	<i>Ø Poêlée de soupions sur un cookie aux olives et beignet de fleur de courgette au cœur coulant Ø filet de dorade en écailles de courgettes sur une mousseline de gambas aubergine en duo originales</i>

TARIF : 110€ par personne, accompagnant pour le déjeuner 30€



