



Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Février 2019

Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.

Samedi 9 de 14h30 à 17h – 60€/p

Préparons la Saint Valentin (et surprenez-la/le le jour J !):

Capuccino de champignons, Ballotine de magret de canard en sucré/ salé, Réduction de Porto & Mousseline de patate douce aux épices, Paris-Brest revisité Chocolat & Gingembre

Samedi 16 de 14h à 16h30 – 60€/p

Variation autour de la Pomme :

Foie gras mi-cuit, insert pomme & Chapelure de pain d'épices, Poulet Vallée d'Auge (sauce Cidre & Pomme), Dessert à l'assiette de Chef : Tatin revisitée, ½ sphère sur sablé breton & caramel au beurre salé

Jeudi 21 de 19h30 à 22h – 50€/p avec dégustation à l'issue du cours autour d'un verre (offert !)

Cuisine végétarienne :

Velouté de carotte à la Thai, Galette de légumes anciens, Massala Rajma (plat indien), Humus qui change, Fraîcheur de suprêmes d'orange épicée, Blanc-manger Cardamome & tartare d'ananas.

Nous vous rappelons qu'il est possible de commander des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours ou d'inviter quelqu'un à la dégustation. Merci de nous contacter.

**Nos cours ne sont pas des démonstrations culinaires.
Ils sont participatifs et le but est que vous fassiez vous-même les recettes pour pouvoir les refaire, à la maison, quels que soient votre cuisine et le matériel disponibles !**

Cocottes Gourmandes

Marion Frayssinet – cocottesgourmandes@gmail.com – 06.64.93.22.21 – SARL au capital de 2 000 euros –
13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015