



## Les Ateliers de cuisine & pâtisserie Février 2017

### Mercredi 1er de 14h30 à 16h – 25€

*Fêtons ensemble la Chandeleur:*

Aumônière normande (pommes caramélisées) et Pancake au chocolat & bananes rôties.

### Samedi 4 de 14h30 à 17h – 50€

*A la découverte des recettes végétariennes*

Réalisation d'un rouleau de printemps complètement veg et plein d'énergie, réalisation d'un Buddha Bowl (plat équilibré, sain et plein de couleurs), barres de granola maison

### Samedi 11 de 14h30 à 16h30- 50€

*Préparons ensemble le dessert de la Saint Valentin :*

Coeur des amoureux ; mousse au chocolat Dulcey (de la maison Valrhona), insert pomme & biscuit noisette.

### Samedi 18 de 14h30 à 17h- 50€

*La cuisine japonaise : Soupe miso, tempura de légumes, brochettes de saumon teriaki*

### Mercredi 22 de 14h30 à 16h- 25€

*Petits sablés décorés et personnalisés*

### Vendredi 24 de 19h30 à 22h- 50€ avec dégustation sur place autour d'un verre.

*Découverte de la cuisine libanaise :*

Fatayer aux épinards, kibbet batata (kibe de pommes de terre), Manaïcha zaatar (galette libanaise aux épices), houmous, mouhalabieh

### Samedi 25 de 14h30 à 17h- 50€

*Quand les desserts s'invitent à l'apéro et l'apéro au dessert...*

Tatin d'oignons, chèvre & miel, Tiramisu Tomates séchées & Parmesan, Cappuccino Potiron & Chips de lard, Panacotta Crabe & Cube acidulé, Cupcake Mojito.

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

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

*Cocottes Gourmandes*

Séverine Sellès & Marion Frayssinet – [contact@cocottesgourmandes.fr](mailto:contact@cocottesgourmandes.fr) - 09 52 27 07 75 – [www.cocottesgourmandes.fr](http://www.cocottesgourmandes.fr) – SARL au capital de 2 000 euros –  
13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 0015