



## Les Ateliers de cuisine & pâtisserie Décembre 2015

**Jusqu'à la fin de l'année, venez à deux, le deuxième atelier à 50%. Valable sur les ateliers adultes ou enfants.**

Mercredi 2 de 9h30 à 11h30 - 50€

*La Cuisine du mercredi* : Préparez le repas pour 4 personnes.

Thème du jour : Préparer un repas de Noël rapidement et bon marché – Rôti de volaille farci et ses accompagnements – Mont blanc au chocolat

Mercredi 2 de 14h à 15h30 – 25€ 

*L'apéritif pour les enfants* : petits chaussons farcis, croque-monsieur campagnard, verrine surprise.

Jeudi 3 de 12h30 à 13h30 - 25€ café et dessert inclus

*Pause déjeuner* : Profitez de votre pause pour passer un délicieux moment en réalisant vous-même votre repas.

Thème du jour : rencontre Terre & Mer – poisson du jour & risotto aux champignons

Jeudi 3 de 19h à 21h30 – 60€ avec dégustation autour d'un verre

*Le Tartare* : quand le tartare se mange à n'importe quel moment du repas. Il peut se déguster en apéritif, en entrée, plat ou en dessert. Au Menu de ce cours : tartare d'espadon au lait de coco & citron vert, tartare de canard à la noisette, tartare de saumon (oignon rouge, pomme granny...), tartare de fruits exotiques.

Samedi 5 de 10h à 13h00 - 85€ avec dégustation autour d'un verre.

*Menu de Fête* : Saint Jacques snackées en croûte de pistache, Caille farcie et son jus de volaille & pomme Anna, Délice aux marrons.

Samedi 5 de 14h à 16h00 – 90€

*Foie Gras* : préparez un foie gras (pour 6/7 personnes à emporter et que vous pourrez déguster au moment des fêtes) et une raviole au foie gras & crème aux champignons (à déguster sur place).

Mercredi 9 de 9h30 à 11h30 – 45 €

*La Cuisine du mercredi* : Préparez le repas pour 4 personnes.

Autour de la Pomme : Poulet Vallée d'Auge & Tarte revisitée

Mercredi 9 de 14h à 15h30 - 25€ 

*Truffles, Roses des sables et Mignardises de Noël*

Jeudi 10 de 12h30 à 13h30 – 25€ café inclus

*Pause déjeuner* : Profitez de votre pause pour passer un délicieux moment en réalisant vous-même votre repas.

Papillotes (Poisson du jour Saveur des Iles) pour le plat et pour le dessert.

Jeudi 10 de 19h à 21h30 - 45€ avec dégustation autour d'un verre.

*Soirée « Les Bronzés font du ski »* : Venez vous réchauffer en réalisant plusieurs recettes autour du fromage.

Samedi 12 de 10h à 12h30 - 50€ avec dégustation autour d'un verre.

*Apéritif de Fêtes* : Plusieurs recettes seront réalisées en vue des fêtes de fin d'année ; macaron saumon & aneth, panacotta foie gras/ confit d'oignon/ chips de lard, tiramisu au crabe, cocktail selon l'inspiration du Chef.


Samedi 12 de 14h à 16h30 – 45 €

*Bûche de Fêtes* : Venez réaliser votre bûche. Une version classique que vous pourrez décliner le jour J selon votre envie; mousse Tonka, insert framboise et croustillant coco.

Mercredi 16 de 9h30 à 11h30 - 45€

*La Cuisine du mercredi* : Préparez le repas pour 4 personnes.

Thème du jour : Préparer un repas de Noël rapidement autour du poisson – Tiramisu revisité à la mandarine

Mercredi 16 de 14h à 15h30 - 25€ 

*Autour du chocolat* : Duo de chocolat en mousse, petits bouchons fondants.

*Cocottes Gourmandes*



## Les Ateliers de cuisine & pâtisserie Décembre 2015

Jeudi 17 de 12h30 à 13h30 – 25€ café et dessert inclus

*Pause déjeuner* : Profitez de votre pause pour passer un délicieux moment en réalisant vous-même votre repas.  
Menu : brochettes de poulet panées aux épices de Noël, purée de légumes anciens.

Jeudi 17 de 19h à 21h30 - 60€ avec dégustation autour d'un verre. Dessert inclus

*Autour du canard* : quelques recettes que vous pourrez proposer lors de vos repas de fin d'année. Tartare de canard à la noisette, magret de canard farci aux fruits secs et semoule aux épices.

Samedi 19 de 10h à 13h - 60 € avec dégustation autour d'un verre

*Autour de la Volaille* : réalisation d'un jus, d'une cuisse de pintade farcie (foie gras/ marron) & dessert à l'assiette.

Samedi 19 de 14h30 à 16h30 - 45€ pour une personne. 

*Atelier Parents/ Enfants*: Verrines Party.  
Réalisation de 3 verrines salées et 2 verrines sucrées

Lundi 21 de 10h à 12h - 90 €

*Foie Gras* : préparation d'un foie gras à déguster dans la semaine et en attendant que ça cuise, nous réaliserons une crème brûlée au foie gras.

Lundi 21 de 14h à 16h – 45€

*Cupcakes de Noël* : version salée (foie gras/ figue) et sucrée (mandarine)

Mardi 22 de 10h à 12h30 - 70 € avec dégustation autour d'un verre


*Coquillages & Crustacés* : Plusieurs recettes seront réalisées en vue des fêtes de fin d'année selon le marché du moment.

Mardi 22 de 14h à 15h30 - 25€ 

*Petits délices anglo-saxons* : Cookies & Muffins

Mercredi 23 de 10h à 12h30 - 50 €

*Bûche de Fêtes* Venez réaliser votre bûche et repartez avec (4 bûchettes/personne. Possibilité d'en commander en plus) pour la déguster le 24 ou le 25!!!

Mercredi 23 de 14h à 15h30 – 25€ 

*Truffes, Roses des sables & Mignardises* : à faire déguster à la famille ou à offrir pour Noël !

Lundi 28 de 10h à 12h30 - 70 € avec dégustation autour d'un verre

*Coquillages & Crustacés* : Plusieurs recettes seront réalisées en vue des fêtes de fin d'année et selon le marché du moment

Lundi 28 de 14h à 15h30 - 25 € 

*Petits délices anglo-saxons* ; Carrot Cake & Shortbread

Mardi 29 de 14h à 15h30 - 25€ 

*C'est Moi qui l'ai fait !!!*

Venez apprendre à réaliser de délicieuses chouquettes (version classique et au chocolat).

Mercredi 30 de 14h à 16h - 45€

*Cupcakes de Fêtes* : version salée (saumon & aneth) et version sucrée (Tout choco)

*Cocottes Gourmandes*