



Les Ateliers de cuisine & pâtisserie Mai 2016

Mercredi 11 de 14h30 à 16h30 – 35€

Autour de la Fraise:

Réalisation d'un dôme à la coque craquante, mousse lait d'amande, biscuit amande & fraise.

Samedi 14 de 16h à 17h30- 35€

La madeleine en sucré & salé : madeleines tout chocolat, la madeleine en apéritif

Vendredi 20 de 19h30 à 21h – 35€ avec dégustation autour d'un verre

Cocktail dinatoire estival: Gaspacho en deux façons, tomates cerise en pomme d'amour, Mousse de petits pois

Samedi 21 de 16h à 18h - 35€

Voyage en Méditerranée

Assortiment de mezze (falafels, ktipiti, hummus, baba ganoush, tzatziki, ...) , pain pita & taboulé libanais

Dimanche 22 de 10h à 12h – 35€ avec dégustation autour de jus de fruits et d'une boisson chaude (qui change du café !)

Brunch

Mercredi 25 de 15h à 17h - 35€

Autour de la tomate:

Tomate-cerise en pomme d'amour & coque de sésame, macaron tomate & basilic, tatin de Roma.

Samedi 28 de 16h à 18h – 40 €

Cuisine saine :

Tartare de légumes croquants, fromage frais & vinaigrette au miel, chips de carotte, soupe froide du moment et tartare de fraises & tuile aux amandes.

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.

Nous contacter.

Cocottes Gourmandes