



Les Ateliers de cuisine & pâtisserie Juin 2016

Mercredi 1er de 15h à 16h30 – 25€

Le Choux : réalisation de chouquettes et de choux garnis

Samedi 4 de 16h à 18h30- 45€

Le Fraisier : venez apprendre à réaliser cet incontournable de la pâtisserie française : génoise, sirop de punchage, crème mousseline vanille, montage et déco. Vous ferez tout vous-même et pourrez épater la galerie par la suite!

Mercredi 8 de 14h à 15h30 - 25€

Le fraisier (mais quand on n'a pas trop le temps)

Vendredi 10 de 19h30 à 22h – 50 € avec dégustation autour d'un verre

Soirée Tapas: plusieurs recettes seront réalisées (suivant le nombre de participants) dont : pan con tomate, piquillo, tortilla, croquetas de serrano, pulpo a la galiega, sangria blanca, crema catalana.

Samedi 11 de 10h à 12h30- 45€ avec dégustation autour d'une boisson chaude (qui change du café !) et de jus de fruits

Brunch : plusieurs recettes seront réalisées (suivant le nombre de participants).

Samedi 11 de 16h à 18h30 - 50€

Cuisine du marché : Caviar de courgette & chantilly de Parmesan, roulade de poisson du jour farcie à la crème d'ail & basilic, tarte à la rhubarbe inspirée de la recette de Pierre Hermé.

Mercredi 15 de 15h30 à 17h30 – 40€

Direction les états unis : au menu burger, frites maison & carrot cake

Vendredi 17 de 19h30 à 22h – 50€ avec dégustation autour d'un verre

Les antipasti : réalisation de Calamars à la romaine, Salade de poulpe et pommes de terre, Farinata de pois chiche et pesto génois, Crocché di pataté.

Samedi 18 de 16h à 18h – 45€

Le fenouil : carpaccio de fenouil et zestes de citron, poulet au fenouil, dessert surprise à la fraise & au fenouil.

Mercredi 22 de 14h à 15h30 – 25€

Samossa : Au programme, une recette salée et une sucrée.

Samedi 25 de 16h à 18h30 – 45€

Autour de la tomate : Tomate-cerise en pomme d'amour & coque de sésame, macaron tomate & basilic (les coques seront réalisées sur place), tatin de Roma et 1 recette surprise.

Mercredi 29 de 15h à 16h30 – 35€

La tartelette aux fruits Rouges : Réalisation de la pâte, d'une crème pâtissière et d'une jolie décoration

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