



Les Ateliers de cuisine & pâtisserie

Septembre 2016

Mercredi 7 de 14h30 à 16h – 25€

Le Choux :

Réalisation de mini choux colorés à la crème acidulée

Mercredi 14 de 14h30 à 16h - 25€

La tomate en sucré/salé :

Réalisation d'une tarte tatin à la tomate, confiture de tomates, Tomates cerise en pomme d'amour

Samedi 17 de 15h à 17h - 50€

Classique de la pâtisserie française – chapitre I:

Le Royal (dacquoise amande, croustillant praliné et mousse chocolat noir)

Mercredi 21 de 14h30 à 16h – 25€

La pomme :

Dessert à l'assiette : tarte tatin sphérique et décoration libre

Samedi 24 de 15h à 18h – 50€

Cuisine du marché :

Soupe froide du moment, Caille rôtie et risotto à la mirabelle, dessert à l'assiette autour de la prune

Mercredi 28 de 14h30 à 16h – 25€

La prune :

Confiture de prune, tarte à la prune.

Vendredi 30 de 19h30 à 22h00 – 50€ avec dégustation

La cuisine Thaï :

Toast aux crevettes et au sésame, Pad thaï, flan à la noix de coco et caramel au lait de coco.

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.

Pour les ateliers enfants du mercredi après-midi, possibilité de s'inscrire au trimestre. Nous contacter pour plus de précisions.

Cocottes Gourmandes