

PROGRAMME cours de cuisine

Printemps/été 2012

Verrines "collection Hiver" n°1 : variation autour de 2 verrines salées et une sucrée aux saveurs hivernales.

Jeudi 16/02/2012 à 18h30 et le Vendredi 17/02/2012 à 18 h30

Déclinaison autour de la St Jacques "collection n°1" : 3 recettes de Saint-Jacques

Vendredi 24/02/2012 à 18h30

Macarons : technique de base et mise en œuvre

Lundi 27/02/2012 à 10h et le Jeudi 29/03/2012 à 18h30

La « cuisine Bristrot » : joues de bœuf braisées, paillason de courge suivis d'une île flottante « maison » et revisitée.

Vendredi 2/03/2012 à 18h30 et le Samedi 3/03/2012 à 10h

Retour de pêche : velouté radis noir et haddock, lotte en panure de crevette, bacon, émulsion carotte/gingembre

Jeudi 8/03/2012 à 10h et 18h30

Déclinaison autour de la St Jacques "collection n°2" : 3 recettes de Saint-Jacques.

Vendredi 09/03/2012 à 18h30

Café gourmand : cannelés Bordelais, cigares à l'absinthe, mini tatins...

Lundi 12/03/2012 à 10h

Menu chic : ballotines de volaille farcies, sauce au Porto blanc, et ses accompagnements, suivies d'un soufflé glacé.

Jeudi 15/03/2012 à 18h30 et vendredi 16/03/2012 à 18h30

Saveurs Italiennes : risotto aux asperges, vertes coques et palourdes, suivies d'une verrine au limoncello et biscuits amaretti.

Jeudi 21/03/2012 à 10 h et à 18h30

Cuisiner le fromage: 3 recettes pour redécouvrir le fromage autrement.

Vendredi 22/03/2012 à 18h30

Verrines "collection Printemps 2012" : variation autour de 2 verrines salées et une sucrée aux saveurs printanières.

Mercredi 28/03/2012 et le Lundi 14/05/2012 à 10h

Menu «agneau Pascal» : selle d'agneau farcie, sauce carotte crémeuse, suivie d'un cheesecake à ma façon. * (45€)

Jeudi 05/04/2012 et vendredi 06/03/2012 à 18h30

Menu "Made in Breizh" : poisson et coquillages de nos côtes en cocotte lutée, suivis d'un parfait glacé à la pomme et son coeur coulant caramel au beurre salé.

Jeudi 12/04/2012 à 18h30

Menu "Tout choco..." : le chocolat dans tous ses états, du salé au sucré...

vendredi 13/04/2012 à 18h30

Les papillotes : recettes salées et sucrées, créatives et rapides.

Jeudi 19/04/2012 et vendredi 20/04/2012 à 18h30

Menu "côté mer" : coulis d'étrilles & son écume, suivi de rouleaux de saumon fumé farcis au poisson et à la gelée de concombre

Samedi 21/04/2012 à 10h et Vendredi 11/05/2012 à 18h30

Saveurs d'Asie : à travers plusieurs recettes, vous pourrez découvrir ou redécouvrir quelques facettes de la cuisine chinoise...

jeudi 26/04/2012 à 18 h30

Les classiques à redécouvrir : le navarin d'agneau et la tarte au citron.

jeudi 10/05/2012 à 10h et 18h30 * (45€)

Menu de la « Pentecôte » : osso bucco de veau à l'orange et Trifle aux fruits rouges.

jeudi 24/05/2012 à 18h30

Retour de marché : filet de rouget, choucroute de fenouil à la badiane, suivi d'une tarte framboise/ricotta...

jeudi 31/05/2012 à 10h et 18h30

Atelier pâtisserie : le Saint-honoré * (35€)

Vendredi 01/06/2012 à 18h30 et vendredi 08/06/2012 à 18h30

Menu gourmet : aiguillettes de canard, sauce cerise et panna-cotta cerise/sarrasin

jeudi 07/06/2012 à 10h et 18h30

Cuisine Niçoise : petits farcis niçois, Tian d'aubergine revisité au cabécou, Tarte Tropézienne.

jeudi 14/06/2012 à 10h et 18h30

Provence : sardines farcies suivies de pêches rôties nougat pistache.

Vendredi 15/06/2012 à 18h30 et Jeudi 21/06/2012 à 10h et 18h30

Menu Fraises & tomates : déclinaisons salées et sucrées autour de ces fruits de saison.

vendredi 22/06/2012 à 18h30

Apéros & Tapas : plusieurs mises en bouches pour l'apéritif.

Judi 28/06/2012 à 18 h30

Vendredi 06/07/2012 à 18 h30

Atelier "Spécial Barbecue" : travers de porc mariné et grillé, salade originale et dessert estival.

Vendredi 29/06/2012 à 18 h30

Judi 05/07/2012 à 18 h30

Les Ateliers sont suivis d'un repas dégustation avec accord mets-vin. D'autres dates sont susceptibles d'être programmées. Je vous invite donc à visiter régulièrement le site internet.

Tarif : 40€ le cours de 3 H (sauf mention spéciale *)

Les Ateliers "enfants"

Tarif : 20€ le cours de 2 heures

mercredi 15/02/2012 à 14h30

Je fais mes chouquettes et mes madeleines parfumées maison

mardi 21/02/2012 à 14h30 & mercredi 22/02/2012 à 14h30

Mardi-Gras : Pancakes et nutella maison

mercredi 04/04/2012 à 14h30

Chocolats de Pâques

mercredi 11/04/2012 à 14h30 & mercredi 18/04/2012 à 14h30

Pilons de poulet caramélisés, crème fraise tagada

Mercredi 23/05/2012 à 14h30

Pique-nique : Les enfants préparent des petits plats pour le pique-nique

Contact : Marie-Laure BELLEC

atelier culinaire «Ça sent beau dans la cuisine »

20 Avenue Foch

35290 Saint-Méen Le Grand

Réservation par site Internet : <http://casentbeaudanslacuisine.fr/>

par téléphone au : **06/86/68/15/49**

