

## PROGRAMME Automne-Hiver 2011/2012

**Couleurs de Provence** : Sardines & tomates en tartelette fine, calamars farcis, suivis d'une crème brûlée à la lavande

3 recettes ensoleillées aux senteurs provençales : entre olive, thym et lavande....

*Jeudi 22/09/2011 & vendredi 23/09/2011 à 18 h*

**Entre Armor et Argoat** : Filet mignon aux parfums des champs, pôlée de salicornes, coco de Paimpol en cocotte et crème à l'oignon, suivi d'une verrine de figues pochées au vin rouge & crème mascarpone.

*Jeudi 29/09/2011 & vendredi 30/09/2011 à 18 h*

**"Week-End à Rome ..."** : Saveurs d'Italie : Risotto crémeux aux champignons & panna-cotta . Comment réaliser un véritable risotto crémeux, et une panna-cotta.

*Jeudi 6/10/2011 & vendredi 7/10/2011 à 18 h*

**Menu gourmand** : Cuisse de canard à l'orange & moelleux chocolat/pistache. Pour cet atelier, je vous propose 2 classiques de la cuisine française.

*Jeudi 13/10/2011 & vendredi 14/10/2011 à 18h*

**Cuisine Thaï** : A travers plusieurs recettes, vous pourrez découvrir ou redécouvrir quelques facettes de la cuisine Thaï...

*Jeudi 20/10/2011 à 18 h*

**Macarons collection "Automne-Hiver"**

Technique de base et mise en œuvre

*Vendredi 21/10/2011 à 18 h*

**Atelier enfant** : Halloween, cuisine toute orange.....

*Mercredi 26/10/2011 & jeudi 27/10/2011 à 14h30*

**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 03/11/2011 & vendredi 04/11/2011 à 18h*

**Déclinaison autour de la St Jacques "collection n°2"** :

*Jeudi 24/11/2011 & vendredi 25/11/2011 à 18h*

**Recettes autour du foie gras :** Terrine de foie gras mi-cuit, pain d'épices et chutneys...A l'approche des fêtes, cet atelier vous permettra de savoir préparer, assaisonner, et cuire un foie gras en terrine. Je vous propose également de réaliser pains d'épices et chutneys pour l'accompagnement...A l'issue du cours, vous remporterez chez vous,votre terrine de foie gras mi-cuit pour la déguster en famille..... **75€ le cours tout compris**

***Jeudi 01/12/2011 & vendredi 02/12/2011 à 18h***

**Menu de fêtes :**

Mise en bouche au foie gras, variation autour de l'huître de Cancale, cailles farcies au pain d'épices et foie gras, chou rouge... et pour finir un tiramisu crème de marrons. Quelques idées pour des fêtes gourmandes... **50 € le cours**

***Jeudi 08, vendredi 09, jeudi 15 et vendredi 16 décembre 2011 à 18 h***

**Retour du marché :** Filet de poisson & sa réduction de bière de Noël, croustillants de sarrazin, mousseline de panais suivis d'un Mille-feuille poire-noisette-houblon

***jeudi 12/01/2012 & vendredi 13/01/2012 à 18 h***

**Destination Maroc :** Tajine poulet-poire ,salade d'orange à la fleur d'oranger, pastilla au lait d'amandes et thé à la menthe

***jeudi 19/01/2012 & vendredi 20/01/2012 à 18 h***

**Menu gourmet :**

Magret de canard laqué au miel et aux épices, mikado de légumes, suivi d'une verrine mousse chocolat blanc/ gelée de clémentine

***jeudi 26/01/2012 & 27/01/2012 à 18 h***

**Cuisine du Japon :** sushis,makis et futomakis

***jeudi 02/02/2012 & vendredi 03/02/2012 à 18h***

**Menu de la St Valentin :** Menu surprise pour régaler l' élu(e) de votre coeur

***Jeudi 09/02/2012 & vendredi 10/02/2012 à 18 h***

Les Ateliers se composent de 2 à 3 recettes selon les produits , la saison ou la difficulté d'élaboration, et se déroulent dans ma cuisine, de 18 h à 21h30.Ils comprennent des fiches techniques pour faciliter la prise de notes et 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 (hors ateliers spéciaux)

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

par téléphone au : **06/86/68/15/49**