

PROGRAMME COURS DE CUISINE

Automne/Hiver 2012-2013

Menu d'automne : Tourte pintade, chataignes & champignons suivie d'une charlotte aux noisettes

Jeudi 4/10/2012 à 18h30

Vendredi 5/10/2012 à 18h30

42€

Promenade dans les sous-bois : Consommé de champignons des bois au lait fumé, ravioles aux cèpes, verrine mûres et myrtilles

Jeudi 11/10/2012 à 18h30

Vendredi 12/10/2012 à 18h30

42€

Saveurs de Marrakech : Tajine d'agneau, épices, miel et fruits secs, makroudes (pâtisseries orientales) et thé à la menthe

Jeudi 18/10/2012 à 18h30

Vendredi 19/10/2012 à 18h30

42€

Macarons saveurs automnales : Macarons caramel au beurre salé et macarons chataignes

Jeudi 25/10/2012 à 10h00

42€

Cuisine Bistrot : Véritable choucroute de la mer suivie d'une tarte tatin

Jeudi 25/10/2012 à 18h30

Vendredi 26/10/2012 à 18h30

42€

Canard exquis : *menu tout canard :*

Samossas de canard confit, rôti de canard fourré à l'abricot et foie gras accompagné de sa cocotte de légumes racines

Jeudi 8/11/2012 à 18h30

Vendredi 9/11/2012 à 18h30

42€

Menu « Made in Breizh »: Poissons & coquillages de nos côtes en cocotte lutée, parfait glacé à la pomme et son cœur coulant de caramel au beurre salé

Jeudi 22/11/2012 à 10h00 & 18h30

Vendredi 23/11/2012 à 18h30

42€

Je fais mon foie gras : Réaliser votre terrine de foie gras accompagnée de son chutney à la mangue et de son pain d'épices maison

Chacun repart avec son foie gras dans sa terrine en porcelaine

Lundi 26/11/2012 à 10h00

Jeudi 29/11/2012 à 10h00 & 18h30

Vendredi 30/11/2012 à 18h30

75€

Bûche de Noël : Technique pour réaliser soi-même une bûche de Noël légère, savoureuse et originale

Lundi 3/12/2012 à 10h00

35€

La Saint-Jacques dans tous ses états : 3 recettes inédites de Saint-Jacques

Jeudi 6/12/2012 à 10h00 & 18h30

Vendredi 7/12/2012 à 18h30 **42€**

Confiseries à offrir pour Noël : Pâtes de fruits, bonbons de caramel au beurre salé

Lundi 10/12/2012 à 10h00

35€

Cuisinons le foie gras : Sucettes de foie gras, Crème brûlée foie gras

sorbet pomme verte, foie gras poêlé

Jeudi 13/12/2012 à 10h00 & 18h30

Vendredi 14/12/2012 à 18h30 **55€**

Menu de Noël : langoustines rôties et leur émulsion de crustacés, filet de biche sauce pain d'épices & banyuls accompagné de pommes Anna, pour finir, une forêt noire revisitée

Lundi 17/12/2012 à 10h00

Jeudi 20/12/2012 à 10h00 et 18h30,

Vendredi 21/12/2012 à 18h30 **55€**

Brunchons ensemble : *Après les fêtes on se retrouve pour un brunch convivial :*

Œufs cocottes, pain d'épices et panais, velouté d'échalotes au magret séché, scones à l'anglaise

Jeudi 10/01/2013 à 18h30

Vendredi 11/01/2013 à 18h30 **42€**

Menu hivernal ultra vitaminé : Clémentine surprise à l'araignée de mer, poisson du jour au pamplemousse, suivis d'une crème brûlée thé et mandarine

Jeudi 17/01/2013 à 18h30

Vendredi 18/01/2013 à 18h30 **42€**

Fromage : Tarte soufflée au maroilles, mille-feuille à la normande, cheese-cake salé sans cuisson

Jeudi 24/01/2013 à 18h30

vendredi 25/01/2013 à 18h30 **42€**

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 31/01/2013 à 18h30

vendredi 01/02/2013 à 18h30 **42€**

Menu St-Valentin : Menu surprise pour séduire l'él(u)e de votre cœur

Jeudi 7/02/2013 à 18h30

Vendredi 8/02/2013 à 18 **42€**

Côté Mer, côté Terre : Poisson du moment cuit dans son jus d'arêtes au vin rouge suivi d'une poire Belle-Hélène revisitée en coque de chocolat

Jeudi 21/02/2013 à 10h00 et 18h30

Vendredi 22/02/2013 à 18h30 **42€**

Les Ateliers "enfants"

Tarif : 20€ le cours de 2 heures

Nouilles sautées asiatiques aux légumes et crevettes, cupcakes Halloween

Lundi 29/10/2012 à 14h30

Mardi 30/10/2012 à 14h30

Mardi 06/11/2012 à 14h30

Saumon Mariné au lait de coco & tiramisu Breton

Lundi 25/02/2013 à 14h30

Mardi 26/02/2013 à 14h30

Lundi 04/03/2013 à 14h30

Mardi 05/03/2013 à 14h30

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**