

PROGRAMME COURS DE CUISINE

Automne/Hiver 2013-2014

Menu Breizh touch : Poisson du jour, crémeux d'artichauts, embeurrée de choux verts aux algues, émulsion pomme/cidre
suivi d'une aumônière aux fruits de saison, nougat et Bouchinot

Jeudi 3/10/2013 à 18h30

Vendredi 4/10/2013 à 18h30 42€

Virée Milanaise : Osso bucco de veau à la milanaise suivi d'une verrine de mousse citronnée au limoncello

Jeudi 10/10/2013 à 10h00 et à 18h30

Vendredi 11/10/2013 à 18h30 42€

Escapade au Maghreb: Soupe traditionnelle Chorba suivie d'une pastilla de volaille

Jeudi 17/10/2013 à 18h30

Vendredi 18/10/2013 à 18h30 42€

Canard exquis : menu tout canard :

Manchons de canard façon tandoori, suivis d'un baeckeoffe de gésiers & confits de canard

Lundi 21/10/2013 à 18h30

Jeudi 24/10/2013 à 18h30 42€

Cuisine Bistrot made in Breizh: Choucroute de la mer, suivie d'une soupe de châtaignes & poires pochées aux épices, glace au miel de sarrasin

Jeudi 7/11/2013 à 18h30

Vendredi 8/11/2013 à 18h30 42€

Macarons : Macarons ganache caramel au beurre salé et macarons spéculoos

Jeudi 14/11/2013 à 18h30

42€

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

Jeudi 21/11/2013 à 10h00 & 18h30

Vendredi 22/11/2013 à 18h30 42€

Cuisinons le foie gras : Marshmallows de foie gras, raviolis de foie gras en bouillon thaï, foie gras chaud en panure et pommes safranées

Jeudi 28/11/2013 à 10h00 & 18h30

Vendredi 29/11/2013 à 18h30 55€

Je fais mon foie gras : Réaliser votre terrine de foie gras, accompagnée

De son chutney et de son pain d'épices maison

Chacun repart avec son foie gras dans sa terrine en porcelaine

Jeudi 05/12/2013 à 10h00 & 18h30

Vendredi 06/12/2013 à 18h30 70€

Menu de Noël : Mille-feuilles d'araignée, pigeon sur canapé en deux cuissons sauce arabica, et pour finir, un nougat glacé coulis de fruits exotiques

Lundi 09/12/2013 à 10h00

Jeudi 12/12/2013 à 18h30

Vendredi 13/12/2013 à 18h30

Mercredi 18/12/2013 à 18h30

Jeudi 19/12/2013 à 18h30

55€

Cuisine asiatique : Soupe Pho, Pad-thaï aux crevettes et gâteau vapeur vietnamien

Jeudi 16/01/2014 à 18h30

vendredi 17/01/2014 à 18h30

42€

Grands classiques de la cuisine française :

Poulet à l'écrevisse suivi d'un Mont-blanc

Jeudi 23/01/2014 à 10h00 et 18h30

Vendredi 24/01/2014 à 18h30

42€

La cuisson en croûte : Volaille en croûte d'argile, sauce au foin, petits légumes en croûte de sel et succès aux parfums saisonniers

Jeudi 30/01/2014 à 18h30

Vendredi 31/01/2014 à 18h30

42€

Menu St-Valentin : Menu surprise pour séduire l' élu(e) de votre cœur avec des produits d'exception

Jeudi 6/02/2014 à 10h00 & à 18h30

Vendredi 7/02/2014 à 18h30

55€

Menu « pour avoir la patate » : Espuma de pomme de terre, maki de pomme de terre au lard rôti, suivis d'un dessert surprenant

Lundi 10/02/2014 à 10h00

Jeudi 13/02/2014 à 10h00 & 18h30

42€

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

Jeudi 20/02/2014 à 10h00 & 18h30

Vendredi 21/02/2014 à 18h30

42€

Cuisine Bistrot : Carbonade de bœuf à la flamande puis, baba tendance 2014

Jeudi 27/02/2014 à 18h30

Vendredi 28/02/2014 à 18h30

42€

Les Ateliers "enfants"

Tarif : 20€ le cours de 2 heures

Papillotes de crevettes aux petits légumes, croustillant de banane et son caramel de fruits de la passion

Mardi 29/10/2013 à 14h30

Mercredi 30/10/2013 à 14h30

Mardi-Gras : Gaufres salées et beignets de fruits

Lundi 03/03/2014 à 14h30

Mardi 04/03/2014 à 14h30

Involtini de poulet, et charlotte « donne sa langue au chat »

Lundi 10/03/2014 à 14h30

Mardi 11/03/2014 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 : casentbeaudanslacuisine.fr

par téléphone au : 06/86/68/15/49



**Ça sent
beau dans
la cuisine !**

ATELIER CULINAIRE POUR TOUS

Marie-Laure BELLEC