

## PROGRAMME COURS DE CUISINE

**Poissons & coquillages :** Poissons & coquillages en cocotte lutée, parfait glacé à la pomme, cœur coulant caramel

**Jeudi 2/10/2014 à 10h00 et 18h30**

**Vendredi 3/10/2014 à 18h30** 43€

**Le poisson :** Terrine de poisson, filet de poisson cuit à court mouillement et son pressé de choux vert, irish coffee revisité

**Jeudi 9/10/2014 à 10h00 et 18h30**

**Vendredi 10/10/2014 à 18h30** 43€

**Semaine du goût, menu d'automne :** Flan d'ail/velouté vert, caille aux raisins suivis d'une mousse au yaourt et son financier myrtilles

**Lundi 13/10/2014 à 10h00 et 18h30**

**Jeudi 16/10/2014 à 18h30** 43€

**Cuisine des îles, spéciale route du rhum :**

Accras de morue sauce chien, rougail saucisses et banane flambée façon

Frédéric Anton (jury Masterchef)

**Jeudi 6/11/2014 à 10h00 et 18h30**

**Vendredi 7/11/2014 à 18h30** 43€

**Macarons :** Macarons ganache caramel au beurre salé et macarons cassis

Chacun repart avec une boîte de macarons

**Jeudi 13/11/2014 à 18h30**

**Vendredi 14/11/2014 à 10h00** 43€

**La Saint-Jacques dans tous ses états :** Déclinaison de Saint-Jacques en 3 recettes (collection n°3)

**Jeudi 20/11/2014 à 10h00 et 18h30**

**Vendredi 21/11/2014 à 18h30** 43€

**Le foie gras en 2 versions :** Foie gras au sel et

terrines de foie gras au magret fumé, pain de mie maison

Chacun repart avec son foie gras dans sa petite terrine en porcelaine

**Jeudi 27/11/2014 à 10h00 et 18h30**

**Vendredi 28/11/2014 à 18h30** 70€

**Chocolat et confiserie pour Noël:** Chocolat ganache cannelle et nougatine au sésame, nougat

Chacun repart avec un échantillonnage des préparations

**Jeudi 04/12/2014 à 10h00 et 18h30**

**Vendredi 5/12/2014 à 18h30** 43€

**Menu de Noël :** Royale de foie gras, chapon de Janzé farci sous la peau sauce pommeau suivi d'une pavlova

**Jeudi 11/12/2014 à 18h30**

**Vendredi 12/12/2014 à 18h30**

**Lundi 15/12/2014 à 10h00**

**Jeudi 18/12/2014 à 10h00**

**Vendredi 19/12/2014 à 18h30** 55€

**Couscous :** Couscous royal maison (agneau, merguez et poulet) suivi de loukoums maison

**Lundi 12/01/2015 à 10h00**

**Jeudi 15/01/2015 à 18h30**

**Vendredi 16/01/2015 à 18h30** 43€

**La Saint-Jacques nouvelles recettes inédites (saison n°4):**

Déclinaison de St-Jacques en 3 nouvelles versions

**Jeudi 22/01/2015 à 10h00 et 18h30**

**Vendredi 23/01/2015 à 18h30** 43€

**Burger et bagels maison :** Pour un plateau télé au coin du feu, apprenez à réaliser vos propres pains à Burgers et bagels

burger d'agneau, bagels au saumon ou crabe, frites de patates douces

**Lundi 26/01/2015 à 10h00**

**Jeudi 29/01/2015 à 18h30**

**Vendredi 30/01/2015 à 18h30** 43€

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

**Jeudi 5/02/2015 à 10h00 et à 18h30**

**Vendredi 6/02/2015 à 18h30** 55€

## Les Ateliers "enfants"

Tarif : 20€ le cours de 2 heures

**Gratins d'automne : lasagnes gratinées au thon et poireaux, gratin de fruits aux spéculoos**

*Lundi 20/10/2014 à 14h30*

*Mardi 21/10/2014 à 14h30*

*Lundi 27/10/2014 à 14h30*

*Mardi 27/10/2014 à 14h30*

**Bredele et biscuits vitraux : biscuits de Noël traditionnels alsaciens et biscuits pour décorer le sapin**

*Lundi 22/12/2014 à 14h30*

**Cocotte de légumes anciens au poisson et trifle aux clémentines**

*Cuisiner les légumes, réaliser un meringue, une chantilly et un coulis gélifié*

*Mardi 10/02/2015 à 14h30*

*Mercredi 11/02/2015 à 14h30*

*Mardi 17/02/2015 à 14h30*

*Mercredi 18/02/2015 à 14h30*

**Marie-Laure BELLEC**  
**Atelier culinaire**  
**«Ça sent beau dans la cuisine »**  
**20 Avenue Foch**  
**35290 Saint-Méen Le Grand**

**Réservation par internet :**  
**[casentbeaudanslacuisine.fr](http://casentbeaudanslacuisine.fr)**

**Réservation par téléphone au : 06/86/68/15/49**



**Ça sent  
beau dans  
la cuisine !**

ATELIER CULINAIRE POUR TOUS

Marie-Laure BELLEC

# cours de cuisine

**Nouveau programme**  
**Automne- Hiver 2014/2015**

35290 Saint Méen Le Grand

Siret : 528 357 247 00014

Ne pas jeter sur la voie publique