

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

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