

PROGRAMME COURS DE CUISINE

Cuisine Bistrot : Joutes de porc braisées au cidre, tarte Bourdaloue (amandine/poires)

Jeudi 5/11/2015 à 10h00 et 18h30

Vendredi 6/11/2015 à 18h30

45€

Bretagne du 3^{ème} millénaire : (des produits traditionnels bretons mis au goût du jour)

Lard de campagne rôti sur velouté de sous-bois, maquereau en bouillon croustillant suivi d'un croquant pommes, poires, pruneaux, mousse de lait, caramel de cidre

Jeudi 12/11/2015 à 10h00 et 18h30

Vendredi 13/11/2015 à 18h30

45€

J'apprends à préparer mon foie gras : Foie gras mi-cuit en terrine et foie-gras au sel accompagné de son pain de mie maison et de son chutney

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

Jeudi 19/11/2015 à 18h30

Vendredi 20/11/2015 à 18h30

70€

Master - class foie - gras : Panna-cotta maïs/foie gras chaud, dôme de foie gras cuit sous vide, en gelée d'orange sanguine

Jeudi 26/11/2015 à 10h00 et 18h30

70€

Paris-Brest-Paris: Une version du classique Paris-Brest plus légère, sans crème au beurre, à la manière de Philippe Conticini (chacun repart avec sa préparation)

Vendredi 27/11/2015 à 10h00 et 18h30

45€

La biscuiterie du Père-Noël: Déclinaison de Bredele alsaciens et rochers au chocolat (chacun repart avec ses préparations)

Jeudi 3/12/2015 à 10h00 et 18h30

Lundi 7/12/2015 à 10 h

45€

Macarons : Apprenez toutes les astuces et petits secrets pour réussir vos macarons à coup sûr, réalisation de deux parfums pendant l'atelier

(Chacun repart avec une boîte de macarons)

Vendredi 4/12/2015 à 18h30

45€

Menu de Noël : Langoustines frites et leur vinaigrette de soja/passion, noisette de chevreuil/foie gras, sauce sangria, pommes duchesse et pour finir : citron à la coque

Jeudi 10/12/2015 à 10h et 18h30

Vendredi 11/12/2015 à 18h30

Lundi 14/12/2015 à 10h00

Jeudi 17/12/2015 à 18h30

60 €

Cuisine des Îles : Accras de morue sauce chien, rougail saucisses et banane flambée façon Frédéric Anton (jury master-chef)

Lundi 11/01/2016 à 10h00

Jeudi 14/01/2016 à 18h30

Vendredi 15/01/2016 à 18h30

45€

La Saint-Jacques nouvelles recettes inédites (saison n° 5):

Déclinaison de St-Jacques en 3 nouvelles versions

Jeudi 21/01/2016 à 10h00 et 18h30

Vendredi 22/01/2016 à 18h30

45€

La cuisine des Marins bretons : Cotriade bretonne accompagnée d'une rouille suivi d'un gâteau breton recette traditionnelle

Jeudi 28/01/2016 à 10h00 et 18h30

Vendredi 29/01/2016 à 18h30

45€

Viennoiseries maison: Croissants, pains au chocolat, pains au lait ...

Lundi 1/02/2016 à 10h00

Jeudi 4/02/2016 à 18h30

45€

Macarons : Apprenez toutes les astuces et petits secrets pour réussir vos macarons à coup sûr, réalisation de deux parfums pendant l'atelier

(Chacun repart avec une boîte de macarons)

Vendredi 5/02/2016 à 18h30

45€

La Saint-Jacques nouvelles recettes inédites (saison n° 5):

Déclinaison de St-Jacques en 3 nouvelles versions

Jeudi 25/02/2016 à 10h00 et 18h30

Vendredi 26/02/2016 à 18h30

45€

Les Ateliers "enfants"

Tarif : 23€ le cours de 2 heures

Tarte flambée (la fameuse flammekueche alsacienne oignons et lardons) et oursons à la guimauve

Lundi 21/12/2015 à 14h30

Mardi 22/12/2015 à 14h30

Lundi 15/02/2016 à 14h30

Boulettes de viande en sauce et tarte au potimarron

Lundi 8/02/2016 à 14h30

Mardi 9/02/2016 à 14h30

Mardi 16/02/2016 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



cours de cuisine

Nouveau programme
Automne- Hiver 2015/2016

35290 Saint Méen Le Grand

Siret : 528 357 247 00014

Ne pas jeter sur la voie publique