

PROGRAMME COURS DE CUISINE

Printemps- Eté 2015

Macarons : Apprendre toutes les astuces pour réussir les macarons à tous les coups

Durant l'atelier nous réaliserons deux parfums différents

Chacun repart avec une boîte de macarons

Jeudi 5/03/2015 à 10h00 et 18h30

43€

Viva Espanã : Véritable Paëlla ,suivie d'une glace réalisée avec le fameux nougat « túron »

et de biscuits typiques « les montecados »

Vendredi 20/03/2015 à 10h00 et 18h30

43€

Menu de Pâques : Coq au vin sur gaufres salées suivi d'un miroir 3 parfums (chocolats, caramel) et son décor (apprendre à réaliser de jolies décorations en chocolat)

Lundi 23/03/2015 à 10h00

Jeudi 02/04/2015 à 10h00 et 18h30

50€

Menu de printemps : Souris d'agneau confite et son tian de légumes, sphère chocolat dorée et premières fraises de Plougastel

Jeudi 9/04/2015 à 10h00 et 18h30

43€

Cuisine indienne : Poulet korma, navets sautés, kulfi à la mangue et tchaï latte

Quelques spécialités indiennes pour se familiariser avec ces saveurs subtiles

Jeudi 7/05/2015 à 10h00 et 18h30

Lundi 11/05/2015 à 10h00

43€

Déclinaison betterave et poisson : Concentré de betterave et moutarde glacée, poisson du moment sur son confit de betteraves braisées et finger fraises, betterave pistache (à essayer absolument) !

Découvrez et savourez la betterave autrement, de façon originale et audacieuse mais néanmoins délicieuse !

Jeudi 21/05/2015 à 10h00 et 18h30

Vendredi 29/05/2015 à 18h30

43€

Tartes et cakes originaux à emporter en pique-nique : 2 tartes salées et un cake sucré

Pâtes à tartes et garnitures qui changent de l'ordinaire et un cake savoureux

Lundi 08/06/2015 à 10h00

Jeudi 11/06/2015 à 10h et 18h30

43€

Apéritif autour du monde : Buffet apéritif garnis de bouchées, inspirées du monde entier :

Empadas, feuilles de vignes farcies, mini-brochettes teriakipour finir,

mini-profiteroles framboises & pralines roses

Vendredi 19/06/2015 à 18h30

Lundi 22/06/2015 à 10h00

Jeudi 02/07/2015 à 10h00

Vendredi 03/07/2015 à 18h30

43€

Les Ateliers "enfants"

Tarif : 20€ le cours de 2 heures

Tomates déguisées et cake-pops :

Une entrée printanière à base d'œufs et tomates déguisées comme des champignons,

suivie de cake-pops rigolos (petits gâteaux en forme de sucettes, très tendances)

Lundi 13/04/2015 à 14h30

Mardi 21/04/2015 à 14h30

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

Sans abonnement, les cours se réservent à l'unité, au gré
de vos envies

Réservation par internet : casentbeaudanslacuisine.fr

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



cours de cuisine

Programme
Printemps- Eté 2015

35290 Saint Méen Le Grand

Siret : 528 357 247 00014

Ne pas jeter sur la voie publique