

# PROGRAMME COURS DE CUISINE

## Printemps/Été 2014

**Sushi, Maki :** Venez découvrir les secrets de leur réalisation, de la cuisson du riz en passant par l'assaisonnement ainsi que la technique pour bien les former

Un maki sucré viendra clore le repas

**Jeudi 20/03/2014 à 10h et 18h30**

**42€**

**Viva España:** Véritable Paëlla suivie d'une glace réalisée avec le fameux « turon » et de biscuits typiques « les montecados »

**Jeudi 27/03/2014 à 10h00**

**Vendredi 28/03/2014 à 18h30**

**42€**

**Macarons :** Les macarons n'auront plus de secrets pour vous grâce aux techniques et astuces fournies pendant le cours. Vous repartez avec vos macarons.

**Mardi 01/04/2014 à 10h00**

**Mercredi 28/05/2014 à 18h30**

**42€**

**Menu du printemps :** Coulis d'étrilles et son écume, poisson en cuisson douce, crème de poireaux suivis d'une tarte framboises/ricotta

**Vendredi 10/04/2014 à 10h et 18h30**

**42€**

**Menu de Pâques :** Œuf frit et sauce hollandaise revisitée, noisette d'agneau sauce carotte verveine suivis d'un nid de Pâques (composé d'un biscuit breton et d'un bavaois)

**Lundi 14/04/2014 à 10h**

**Jeudi 17/04/2014 à 18h30**

**Vendredi 18/04/2014 à 18h30**

**55€**

**Déjeuner en terrasse :** Travers de porc grillés Tex-Mex, pommes de terre soufflées, « finger » fraises et pistaches

**Jeudi 15/05/2014 à 18h30**

**Vendredi 16/05/2014 à 10h00**

**42€**

**Sur la muraille de Chine :** Porc au caramel, riz cantonais, perles de coco

**Lundi 19/05/2014 à 10h**

**Jeudi 22/05/2014 à 18h30**

**Vendredi 23/05/2014 à 18h30**

**42 €**

**Pâtisserie :** Réalisation d'un fraisier entièrement « maison », y compris la décoration et la pâte d'amande

**Lundi 26/05/2014 à 10h & 18h30**

**37 €**

**On dirait le Sud ...:** Tomate mozarella totalement revisitée, poisson en écailles d'aubergine émulsion basilic, dessert : mousse de riz et soupe de fruits rouges

**Jeudi 5/06/2014 à 10h00 & 18h30**

**Vendredi 6/06/2014 à 18h30**

**42€**

**Panier de la Mer:** Cocotte de moules au chorizo, encornets farcis et riz au lait onctueux meringué sur lit d'abricots

**Jeudi 12/06/2014 à 10h00 & 18h30**

**Vendredi 13/06/2014 à 18h30**

**42€**

**Apéritif dînatoire :** 3 mises en bouche salées suivies d'une sucrée, totalement inédites

**Jeudi 19/06/2014 à 10h00 & 18h30**

**Vendredi 20/06/2014 à 18h30**

**Lundi 23/06/2014 à 10h**

**Jeudi 26/06/2014 à 18h30**

**Vendredi 27/06/2014 à 18h30**

**42€**

## ***Les Ateliers "enfants"***

**Tarif : 20€ le cours de 2 heures**

**Tarte salée ricotta & légumes d'été, mousse chocolat blanc soupe de fruits rouges**

**Lundi 5/05/2014 à 14h30**

**Mardi 6/05/2014 à 14h30**

**Mercredi 7/05/2014 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](http://casentbeaudanslacuisine.fr)

par téléphone au : **06/86/68/15/49**

