

SAISONS CULINAIRES 2017-2018

Amateurs ou passionnés, quel que soit votre niveau culinaire :

Venez découvrir les clés pour réussir une **cuisine appétissante** et **savoureuse** tout au long de l'année.

[Rejoignez-nous !](#)



Déroulement

- ✓ Un cours programmé **1 fois par mois**
- ✓ D'octobre à juin
- ✓ Avec le même groupe de **10 à 12 élèves**
- ✓ Au programme : **7 cours de 2h**

Nos plus :

- ✓ Un atelier découverte de 2h offert à tout élève parrainant un ami ou un ennemi à une saison culinaire
- ✓ Réduction supplémentaire de 10% sur le PASS GOURMAND pour les anciens élèves

PROGRAMME SAISONS CULINAIRES

ROSSINI

14h00 – 16h00	12 places	295 €
Vendredi 13 octobre	Brochettes de grosses gambas marinade d'agrumes épicée Biscuit mousse, mousse chaude au chocolat, caramel aux saveurs des sous-bois	
Vendredi 17 novembre	Coquilles Saint-Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne Panais glacés à la truffe	
Vendredi 12 janvier	Canard laqué Pékin style Boule coco à la cantonaise	
Vendredi 2 février	Rouget grondin, sauce coquillages, condiments aux herbes Céleri rave en croûte d'algues au sel	
Vendredi 9 mars	Poulet contisé aux fines herbes, gingembre et piment d'Espelette Chou pak choï au dashi	
Vendredi 27 avril	Tartare de saumon et fèves edamame, fraise et grenade Saumon gravlax, pulpe de betteraves	
Vendredi 25 mai	<u>Total impro</u> : Création de recettes à partir d'un panier surprise de saison	

ROSSINI BIS

14h00 – 16h00	12 places	295 €
Samedi 7 Octobre	Brochettes de grosses gambas marinade d'agrumes épicée Biscuit mousse, mousse chaude au chocolat, caramel aux saveurs des sous-bois	
Samedi 25 novembre	Coquilles Saint-Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne Panais glacés à la truffe	
Samedi 20 janvier	Canard laqué Pékin style Boule coco à la cantonaise	
Samedi 3 mars	Rouget grondin, sauce coquillages, condiments aux herbes Céleri rave en croûte d'algues au sel	
Samedi 24 mars	Poulet contisé aux fines herbes, gingembre et piment d'Espelette Chou pak choï au dashi	
Samedi 5 mai	Tartare de saumon et fèves edamame, fraise et grenade Saumon gravlax, pulpe de betteraves	
Samedi 2 juin	<u>Total impro</u> : Création de recettes à partir d'un panier surprise de saison	

DUBARRY

14h00 – 16h00	12 places	295 €
Samedi 14 octobre	Mille-feuilles à la crème de rhubarbe siphonnée	
Samedi 18 novembre	Coquilles Saint-Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne Panais glacés à la truffe	
Samedi 13 janvier	The delicious Forêt noire	
Samedi 3 février	Cuisses de grenouilles comme en Dombes Petit parmentier farci terre et mer	
Samedi 10 mars	Le Hamburger et son Bun de A à Z Brownies au chocolat blanc	
Samedi 28 avril	Gigot d'agneau en croûte de pâte à pain, sauce poivrons grillés Quinoa noir au thé	
Samedi 26 mai	<u>Total impro</u> : Création de recettes à partir d'un panier surprise de saison	

