



28, chemin de Montray  
69110 Ste FOY les Lyon

tél : 04 37 41 58 07

[www.delicieusementvotre.com](http://www.delicieusementvotre.com)

## PLANNING SEPTEMBRE A DECEMBRE 2017

ATELIER IMMERSION, SOIREE OU A THEME

75 €

ATELIER DECOUVERTE

55 €

SAISON CULINAIRE  
(sur abonnement)

295 €  
(d'octobre à juin)

COURS ENFANT 7-14 ANS

33 € le cours

COURS PARENT-ENFANT

75 € en duo

COURS SPECIAL FÊTES

90 €

PASS GOURMAND ADULTES

300 € les 4 cours de 3h + 1 cours gratuit

# PLANNING SEPTEMBRE 2017

	SEMAINE 37	SEMAINE 38	SEMAINE 39
Vendredi	<p>15</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU CHIC - 75.00€</b></p> <p>Ravioles de fromage frais, nage de cresson Brochettes de grosses gambas marinade d'agrumes épicée Cassolettes figues ricotta et parmesan Tarte sablée au cacao, garnie au sucre blond</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à ravioles, former des ravioles, réaliser une marinade, réaliser une pâte sablée, réaliser un appareil à crème prise</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>22</p>	<p>29</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - GALANTINE FACON MONTECRISTO - 75.00€</b></p> <p>Galantine de volaille façon Montecristo</p> <p>Techniques : enlever la peau d'un poulet, lever la chair, réaliser un bouillon de volaille, utiliser le hachoir, réaliser des ballotines, utiliser une aiguille à brider, pocher dans un bouillon</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>16</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU CHIC - 75.00€</b></p> <p>Ravioles de fromage frais, nage de cresson Brochettes de grosses gambas marinade d'agrumes épicée Cassolettes figues ricotta et parmesan Tarte sablée au cacao, garnie au sucre blond</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à ravioles, former des ravioles, réaliser une marinade, réaliser une pâte sablée, réaliser un appareil à crème prise</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU CHIC - 55.00€</b></p> <p>Ravioles de fromage frais, nage de cresson Brochettes de grosses gambas marinade d'agrumes épicée Cassolettes figues ricotta et parmesan</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à ravioles, former des ravioles, réaliser une marinade</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>23</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - BEST OF - 75.00€</b></p> <p>Crème brûlée au foie gras, éclats de pistaches et croquant au caramel Crumble de cabillaud aux herbes fraîches et condiment – risotto crémeux à l'huile de truffe et parmesan Royal chocolat, feuillantine au praliné et sauce caramel au beurre salé</p> <p>Techniques : brûler une crème, émincer des herbes, cuire un risotto, utiliser un cercle de pâtissier, décuire un caramel</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : ATELIER PARENT-ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€</b></p> <p>Les chipolatas de A à Z Brownie au chocolat blanc</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>30</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - GALANTINE FACON MONTECRISTO - 75.00€</b></p> <p>Galantine de volaille façon Montecristo</p> <p>Techniques : enlever la peau d'un poulet, lever la chair, réaliser un bouillon de volaille, utiliser le hachoir, réaliser des ballotines, utiliser une aiguille à brider, pocher dans un bouillon</p> <p>A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</b></p> <p>Les chipolatas de A à Z Brownie au chocolat blanc</p> <p>A EMPORTER</p>

# PLANNING OCTOBRE 2017

	SEMAINE 40	SEMAINE 41	SEMAINE 42	SEMAINE 43
Vendredi	<p>6</p>	<p>13</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI - SUR ABONNEMENT</b></p> <p>Brochettes de grosses gambas marinade d'agrumes épicée Biscuit mousse, mousse chaude au chocolat, caramel aux saveurs des sous-bois</p>	<p>20</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU SOLEIL - 75.00€</b></p> <p>Focaccia de courgettes comme un apéro Dorade en croûte de meringue aux épices, sauce mousseline Crème de navet à la noix de coco Parfait aux fruits rouges et sirop d'érable</p> <p><b>Techniques : réaliser une pâte à foccacia, cuire avec la sonde, réaliser une mayonnaise, utiliser de la gélatine, réaliser une chantilly</b></p> <p>A EMPORTER</p>	<p>27</p>
Samedi	<p>7</p> <p><b>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ PAR DUO - 37.50€</b></p> <p>Cannelloni à la ricotta Moka comme à Rome</p> <p>A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</b></p> <p>Brochettes de grosses gambas marinade d'agrumes épicée Biscuit mousse, mousse chaude au chocolat, caramel aux saveurs des sous-bois</p>	<p>14</p> <p><b>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</b></p> <p>Cannelloni à la ricotta Moka comme à Rome</p> <p>A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE DUBARRY - SUR ABONNEMENT</b></p> <p>Mille-feuilles à la crème de rhubarbe siphonnée</p>	<p>21</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU SOLEIL - 75.00€</b></p> <p>Focaccia de courgettes comme un apéro Dorade en croûte de meringue aux épices, sauce mousseline Crème de navet à la noix de coco Parfait aux fruits rouges et sirop d'érable</p> <p><b>Techniques : réaliser une pâte à foccacia, cuire avec la sonde, réaliser une mayonnaise, utiliser de la gélatine, réaliser une chantilly</b></p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>28</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU FRESH - 75.00€</b></p> <p>Boutons de saumon fumé, wasabi et huile japonaise Tartare grillé façon Louisiane Eventail de pommes de terre aux herbes Sablé aux pommes confites et fèves tonka</p> <p><b>Techniques : utiliser un hachoir, tailler en brunoise, doser les épices, réaliser une chantilly, utiliser la gélatine, réaliser un caramel</b></p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU FRESH - 55.00€</b></p> <p>Boutons de saumon fumé, wasabi et huile japonaise Tartare grillé façon Louisiane Eventail de pommes de terre aux herbes</p> <p><b>Techniques : utiliser un hachoir, tailler en brunoise, doser les épices, réaliser une chantilly, utiliser la gélatine</b></p> <p>A EMPORTER</p>

# PLANNING NOVEMBRE 2017

	SEMAINE 44	SEMAINE 45	SEMAINE 46	SEMAINE 47
Vendredi	<p>3</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU ACIDULE - 75.00€</b></p> <p>Petit potage de légumes et quenelles de volaille Bœuf sauce chimichuri, citrons verts Céleri rave en croûte d'algues au sel Mousse chocolat et safran, gelée de clémentines</p> <p>Techniques : tailler en paysanne, former des quenelles, réaliser une marinade, cuire à l'étouffée, utiliser l'agar-agar</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>10</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - LES BEAUX MACARONS - 75.00€</b></p> <p>Macarons au chocolat Macarons à la rose Macarons aux fruits de la passion</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, coucher des macarons, utiliser une poche et une douille, réaliser une crème au beurre, réaliser une ganache</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>17</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI - SUR ABONNEMENT</b></p> <p>Coquilles Saint-Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne Panais glacés à la truffe</p>	<p>24</p>
Samedi	<p>4</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU ACIDULE - 75.00€</b></p> <p>Petit potage de légumes et quenelles de volaille Bœuf sauce chimichuri, citrons verts Céleri rave en croûte d'algues au sel Mousse chocolat et safran, gelée de clémentines</p> <p>Techniques : tailler en paysanne, former des quenelles, réaliser une marinade, cuire à l'étouffée, utiliser l'agar-agar</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU ACIDULE - 55.00€</b></p> <p>Bœuf sauce chimichuri, citrons verts Céleri rave en croûte d'algues au sel Mousse chocolat et safran, gelée de clémentines</p> <p>Techniques : Réaliser une marinade, cuire à l'étouffée, utiliser l'agar-agar</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>11</p>	<p>18</p> <p><b>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</b></p> <p>Salade Caesar et sa top sauce Quatre quarts aux pommes caramélisées</p> <p>A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE DUBARRY - SUR ABONNEMENT</b></p> <p>Coquilles Saint-Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne Panais glacés à la truffe</p>	<p><b>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ PAR DUO - 37.50€</b></p> <p>Salade Caesar et sa top sauce Quatre quarts aux pommes caramélisées</p> <p>A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS- SUR ABONNEMENT</b></p> <p>Coquilles Saint-Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne Panais glacés à la truffe</p>

# PLANNING DECEMBRE 2017

	SEMAINE 48	SEMAINE 49	SEMAINE 50	SEMAINE 51
Vendredi	<p>1</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU NATURE - 75.00€</b></p> <p>Terrine fraîche de campagne aux 3 viandes            Poulet contisé aux fines herbes, gingembre et piment d'Espelette            Petit farci parmentier terre et mer            Moelleux au chocolat intense et éclats de cookies</p> <p>Techniques : utiliser un hachoir, maîtriser la sonde de cuisson, contiser une volaille, cuire mix vapeur, cuire au bain-marie, utiliser des cercles de pâtissier</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>8</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - SPECIAL SAUCES - 75.00€</b></p> <p>Les essentielles : fond de veau, sauce à l'armoricaine            Les subtiles : Crème d'ail doux, sauce béarnaise            L'indispensable : Sauce César</p> <p>Techniques : Tailler en paysanne, passer au chinois, réduire à glace, blanchir des légumes, monter à l'huile, utiliser un bain-marie, doser les assaisonnements</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>15</p> <p><b>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SPECIAL FETES - SPECIAL NOEL - 90.00€</b></p> <p>Pancake de potimarron au foie gras, caramel de cassis            Coquilles saint Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne – panais glacés à la truffe            Biscuit moussoux, crémeux au chocolat, éclats de nougatine</p> <p>Techniques : tailler en escalope, poêler un foie gras, réaliser un caramel, lier une sauce avec un roux, glacer à blanc, monter des blancs en neige, réaliser une nougatine</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>22</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : ATELIER A THEME - SPECIAL FOIE GRAS 90€ par pers ou 150€ en Duo -</b></p> <p>Apprenez à éveiner un lobe de foie-gras entier et remportez-le dans sa terrine en porcelaine (10-12 parts)            Dégustation de foie-gras poêlé pendant le cours avec un vin sélectionné par nos soins</p> <p>Techniques : Eveiner un foie, l'assaisonner, le cuire, contrôler la température</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>2</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU NATURE - 75.00€</b></p> <p>Terrine fraîche de campagne aux 3 viandes            Poulet contisé aux fines herbes, gingembre et piment d'Espelette            Petit farci parmentier terre et mer            Moelleux au chocolat intense et éclats de cookies</p> <p>Techniques : utiliser un hachoir, maîtriser la sonde de cuisson, contiser une volaille, cuire mix vapeur, cuire au bain-marie, utiliser des cercles de pâtissier</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>9</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - BEST OF - 75.00€</b></p> <p>Crème brûlée au foie gras, éclats de pistaches et croquant au caramel            Crumble de cabillaud aux herbes fraîches et condiment – risotto crémeux à l'huile de truffe et parmesan            Royal chocolat, feuillantine au praliné et sauce caramel au beurre salé</p> <p>Techniques : brûler une crème, émincer des herbes, cuire un risotto, utiliser un cercle de pâtissier, décuire un caramel</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p><b>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - BEST OF - 55.00€</b></p> <p>Crème brûlée au foie gras, éclats de pistaches et croquant au caramel            Crumble de cabillaud aux herbes fraîches et condiment – risotto crémeux à l'huile de truffe et parmesan</p> <p>Techniques : brûler une crème, émincer des herbes, cuire un risotto, cuire un poisson nacré à l'arête</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>16</p> <p><b>de 09:30 à 12:30 : ATELIER SPECIAL FETES - SPECIAL NOEL - 90.00€</b></p> <p>Pancake de potimarron au foie gras, caramel de cassis            Coquilles saint Jacques et ris de veau, sauce crémeuse au champagne – panais glacés à la truffe            Biscuit moussoux, crémeux au chocolat, éclats de nougatine</p> <p>Techniques : tailler en escalope, poêler un foie gras, réaliser un caramel, lier une sauce avec un roux, glacer à blanc, monter des blancs en neige, réaliser une nougatine</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>23</p> <p><b>de 10:00 à 12:00 : ATELIER A THEME - SPECIAL FOIE GRAS 90€ par pers ou 150€ en Duo -</b></p> <p>Apprenez à éveiner un lobe de foie-gras entier et remportez-le dans sa terrine en porcelaine (10-12 parts)            Dégustation de foie-gras poêlé pendant le cours avec un vin sélectionné par nos soins</p> <p>Techniques : Eveiner un foie, l'assaisonner, le cuire, contrôler la température</p> <p>A EMPORTER</p>