

SAISONS CULINAIRES 2015-2016

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 mai
- ✓ 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 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 2 octobre	Soupe de poisson, rouille maison Velouté de coquillages au safran	
Vendredi 6 novembre	Pâte feuilletée de A à Z Tourte aux champignons et foie de volaille	
Vendredi 8 janvier	Tartelette au citron meringuée Tartelette amandine aux poires	
Vendredi 5 février	Jambonnette de pintade farcie Gratin de légumes oubliés	
Vendredi 11 mars	Quenelles de saumon et gambas, coulis de crustacés	
Vendredi 1er avril	Entremet au chocolat blanc, fraise et spéculoos Crème anglaise au praliné	
Vendredi 20 mai	Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras	

ESCOFFIER

19H30 – 21H30	12 places	295 €
Vendredi 9 Octobre	Soupe de poisson, rouille maison Velouté de coquillages au safran	
Vendredi 13 novembre	Pâte feuilletée de A à Z Tourte aux champignons et foie de volaille	
Vendredi 15 janvier	Tartelette au citron meringuée Tartelette amandine aux poires	
Vendredi 4 mars	Jambonnette de pintade farcie Gratin de légumes oubliés	
Vendredi 18 mars	Quenelles de saumon et gambas, coulis de crustacés	
Vendredi 8 avril	Entremet au chocolat blanc, fraise et spéculoos Crème anglaise au praliné	
Vendredi 27 mai	Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras	

DUBARRY

10h00 – 12h00	12 places	295 €
Samedi 10 octobre	Soupe de poisson, rouille maison Velouté de coquillages au safran	
Samedi 14 novembre	Pâte feuilletée de A à Z Tourte aux champignons et foie de volaille	
Samedi 16 janvier	Tartelette au citron meringuée Tartelette amandine aux poires	
Samedi 5 mars	Jambonnette de pintade farcie Gratin de légumes oubliés	
Samedi 19 mars	Quenelles de saumon et gambas, coulis de crustacés	
Samedi 9 avril	Entremet au chocolat blanc, fraise et spéculoos Crème anglaise au praliné	
Samedi 28 mai	Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras	

ROSSINI BIS

14h00 – 16h00	12 places	295 €
Samedi 03 octobre	Soupe de poisson, rouille maison Velouté de coquillages au safran	
Samedi 7 novembre	Pâte feuilletée de A à Z Tourte aux champignons et foie de volaille	
Samedi 9 janvier	Tartelette au citron meringuée Tartelette amandine aux poires	
Samedi 6 février	Jambonnette de pintade farcie Gratin de légumes oubliés	
Samedi 12 mars	Quenelles de saumon et gambas, coulis de crustacés	
Samedi 2 avril	Entremet au chocolat blanc, fraise et spéculoos Crème anglaise au praliné	
Samedi 21 mai	Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras	

PROGRAMME SAISON CULINAIRE PATISSERIE

TRIANON

19H30 – 21H30	12 places	295 €
Vendredi 2 Octobre	Tarte au chocolat Tarte au citron meringuée	
Vendredi 6 novembre	Macarons au caramel beurre salé Macarons à la rose	
Vendredi 9 janvier	Pâte feuilletée de A à Z Chaussons aux pommes et amandes	
Vendredi 5 février	<u>Spécial petits fours</u> Financiers – tuiles – rochers cocos – petits sablés	
Vendredi 11 mars	Saint Honoré	
Vendredi 1er avril	<u>Spécial verrines</u> Verrine fraise, citron vert et meringue italienne Verrine tiramisu aux fruits rouges Verrine façon Mont Blanc	
Vendredi 20 mai	Chouquettes – Choux à la crème	