

PLANNING SEPTEMBRE A DECEMBRE 2016

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 ou 75 € les 3 consécutifs

COURS PARENT-ENFANT

75 € en duo

COURS SPECIAL FÊTES

90 €






PASS KIDS GOURMAND

260 € les 8 cours enfant + 1 cours gratuit







PASS GOURMAND ADULTES

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






PLANNING SEPTEMBRE 2016

	SEMAINE 35	SEMAINE 36	SEMAINE 37	SEMAINE 38	SEMAINE 39
Vendredi	<p>2</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - SAVEURS D'ETE - 75.00€</p> <p>Terrine de saumon et guacamole en gelée d'aneth Mignon de porc au vin jaune et morilles, quinoa d'épinards Mousse de pêche sur un biscuit de noix, coulis au chocolat</p> <p>Techniques : Utiliser l'agar agar, cuire à la sonde, cuisson pilaf, réaliser un biscuit, utiliser la gélatine, réaliser une sauce chocolat A EMPORTER</p> 	<p>9</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - LES VACANCES - 75.00€</p> <p>Crèmeux d'asperges, marinière safranée Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable framboisier</p> <p>Techniques : Cuire une marinière, réaliser un flan, tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline A EMPORTER</p> 	<p>16</p>	<p>23</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MEDITERRANEE CHERIE - 75.00€</p> <p>Méli-Mélo de poulpe frais aux saveurs catalanes Pluma de pata negra au miel et agrumes, Beignets de carottes pourpres aux herbes fraîches Emulsion moka et chocolat Techniques : Cuire du poulpe, réaliser une marinade sucrée salée, réaliser une pâte à beignets, frire, réaliser un sabayon A EMPORTER</p> 	<p>30</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - INSPIRATIONS CONTINENTALES - 75.00€</p> <p>Caponata à l'aigre douce Tataki de bœuf et bouillon à la citronnelle Coleslaw croquant aux saveurs d'Asie Moelleux au noix et soupe de fruits vanillée Techniques : Dégorger des aubergines, réaliser une marinade, réaliser une mayonnaise, réaliser une crème anglaise, cuire un bouillon aromatique A EMPORTER</p>  <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - INSPIRATIONS CONTINENTALES - 55.00€</p> <p>Tataki de bœuf et bouillon à la citronnelle Coleslaw croquant aux saveurs d'Asie Moelleux au noix et soupe de fruits vanillée Techniques : Réaliser une marinade, réaliser une mayonnaise, réaliser une crème anglaise, cuire un bouillon aromatique A EMPORTER</p> 






PLANNING SEPTEMBRE 2016

<p>Samedi</p>	<p>3</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - SAVEURS D'ETE - 75.00€</p> <p>Terrine de saumon et guacamole en gelée d'aneth Mignon de porc au vin jaune et morilles, quinoa d'épinards Mousse de pêche sur un biscuit de noix, coulis au chocolat</p> <p>Techniques : Utiliser l'agar agar, cuire à la sonde, cuisson pilaf, réaliser un biscuit, utiliser la gélatine, réaliser une sauce chocolat SUR PLACE OU A EMPORTER</p> 	<p>10</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LES VACANCES - 75.00€</p> <p>Crèmeux d'asperges, marinère safranée Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable framboisier</p> <p>Techniques : Cuire une marinère, réaliser un flan, tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline SUR PLACE A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES VACANCES - 55.00€</p> <p>Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable framboisier</p> <p>Techniques : Tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline A EMPORTER</p> 	<p>17</p> <p>de 10:00 à 15:00 : PORTES OUVERTES</p> <p>PORTES OUVERTES – Venez découvrir l'atelier et vous inscrire au cours en dégustant nos spécialités</p> <p><i>Délicieusement votre</i> </p>	<p>24</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MEDITERRANEE CHERIE - 75.00€</p> <p>Méli-Mélo de poulpe frais aux saveurs catalanes Pluma de pata negra au miel et agrumes, Beignets de carottes pourpres aux herbes fraîches Emulsion moka et chocolat</p> <p>Techniques : Cuire du poulpe, réaliser une marinade sucrée salée, réaliser une pâte à beignets, frire, réaliser un sabayon SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MEDITERRANEE CHERIE - 55.00€</p> <p>Pluma de pata negra au miel et agrumes, Beignets de carottes pourpres aux herbes fraîches Emulsion moka et chocolat</p> <p>Techniques : Réaliser une marinade sucrée salée, réaliser une pâte à beignets, frire, réaliser un sabayon A EMPORTER</p> 
---------------	--	--	---	--




PLANNING OCTOBRE 2016

	SEM 39	SEMAINE 40	SEMAINE 41	SEMAINE 42	SEMAINE 43
Mercredi		5	12	19	26 de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€ Cromesquis Crème onctueuse moka et chocolat A EMPORTER 
Vendredi		7	14 de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI - SUR ABONNEMENT Risotto aux gambas et herbes fraîches Riz Venere crémeux aux coquillages et parmesan Véritable riz au lait au caramel de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - INSPIRATIONS CONTINENTALES - 55.00€ Caponata à l'aigre-douce Tataki de bœuf et bouillon à la citronnelle Coleslaw croquant aux saveurs d'Asie Techniques : Dégorger des aubergines, réaliser une marinade, réaliser une mayonnaise, cuire un bouillon aromatique A EMPORTER 	21 de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - AU COIN DU FEU - 75.00€ Œufs mollets croustillants aux amandes, chutney betteraves, pommes et oignons rouges Jous de bœuf façon blanquette - Cocos de Paimpol aux saveurs douces Shortbread chocolat-caramel Techniques : Cuire des œufs mollets, paner à l'anglaise, réaliser une sauce liée, cuire des légumes secs, réaliser un caramel, réaliser un sablé, réaliser un chutney A EMPORTER 	28 de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - SAVEURS CREMEUSES - 75.00€ Quinoa crémeux à la moelle et aux champignons Brandade de morue forestière revisitée à la pancetta Poires à l'impératrice, coulis de chocolat blanc et praline Techniques : Cuire par absorption, dessaler de la morue, réaliser une purée, pocher des fruits, réaliser un riz au lait, pocher de la moelle, cuire du quinoa A EMPORTER  de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - SAVEURS CREMEUSES - 55.00€ Brandade de morue forestière revisitée à la pancetta Poires à l'impératrice, coulis de chocolat blanc et praline Techniques : Dessaler de la morue, réaliser une purée, pocher des fruits, réaliser un riz au lait, pocher de la moelle, cuire du quinoa A EMPORTER 






PLANNING OCTOBRE 2016

<p>Samedi</p>	<p>1</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€</p> <p>Gnocchis aux légumes gratinés au parmesan Tuiles aux amandes A EMPORTER</p> 	<p>8</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33€ - 33.00€</p> <p>Gnocchis aux légumes gratinés au parmesan Tuiles aux amandes A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Risotto aux gambas et herbes fraîches Riz Venere crémeux aux coquillages et parmesan Véritable riz au lait au caramel</p>	<p>15</p> <p>de 10:00 à 12:00 : SAISON CULINAIRE DUBARRY - SUR ABONNEMENT</p> <p>Spécial Saumon : Gravlax Tartare aux grosses câpres Carpaccio sauce passion</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ESCOFFIER - SUR ABONNEMENT</p> <p>Spécial Saumon : Gravlax Tartare aux grosses câpres Carpaccio sauce passion</p>	<p>22</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - AU COIN DU FEU - 75.00€</p> <p>Œufs mollets croustillants aux amandes, chutney betteraves, pommes et oignons rouges Joues de bœuf façon blanquette - Cocos de Paimpol aux saveurs douces Shortbread chocolat-caramel</p> <p>Techniques : Cuire des œufs mollets, paner à l'anglaise, réaliser une sauce liée, cuire des légumes secs, réaliser un caramel, réaliser un sablé, réaliser un chutney SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - AU COIN DU FEU - 55.00€</p> <p>Œufs mollets croustillants aux amandes, chutney betteraves, pommes et oignons rouges Joues de bœuf façon blanquette - Cocos de Paimpol aux saveurs douces</p> <p>Techniques : Cuire des œufs mollets, paner à l'anglaise, réaliser une sauce liée, cuire des légumes secs, réaliser un chutney A EMPORTER</p> 	<p>29</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - SAVEURS CREMEUSES - 75.00€</p> <p>Quinoa crémeux à la moelle et aux champignons Brandade de morue forestière revisitée à la pancetta Piores à l'impératrice, coulis de chocolat blanc et praline</p> <p>Techniques : Cuire par absorption, dessaler de la morue, réaliser une purée, pocher des fruits, réaliser un riz au lait, pocher de la moelle, cuire du quinoa</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> 
---------------	---	---	---	---	---







PLANNING NOVEMBRE 2016

	SEMAINE 44	SEMAINE 45	SEMAINE 46	SEMAINE 47
Vendredi	<p>4</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES MERVEILLEUX - 55.00€</p> <p>Merveilleux au chocolat Merveilleux au praliné</p> <p>Techniques : Réaliser une meringue, utiliser une poche et une douille, réaliser une chantilly, réaliser des copeaux de chocolat, réaliser une nougatine</p> <p>A EMPORTER</p> 	<p>11</p> <p>de 09:00 à 18:00 : FERIE</p>	<p>18</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI - SUR ABONNEMENT</p> <p>Entremets poire chocolat, biscuit amande Crème anglaise praliné</p> <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES MERVEILLEUX - 55.00€</p> <p>Merveilleux au chocolat Merveilleux au praliné</p> <p>Techniques : Réaliser une meringue, utiliser une poche et une douille, réaliser une chantilly, réaliser des copeaux de chocolat, réaliser une nougatine</p> <p>A EMPORTER</p> 	<p>25</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - SAVEURS CREMEUSES - 75.00€</p> <p>Quinoa crémeux à la moelle et aux champignons Brandade de morue forestière revisitée à la pancetta Poires à l'impératrice, coulis de chocolat blanc et praline</p> <p>Techniques : Cuire par absorption, dessaler de la morue, réaliser une purée, pocher des fruits, réaliser un riz au lait, pocher de la moelle, cuire du quinoa</p> <p>A EMPORTER</p> 

PLANNING NOVEMBRE 2016

Samedi	<p>5</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES MERVEILLEUX - 55.00€</p> <p>Merveilleux au chocolat Merveilleux au praliné</p> <p>Techniques : Réaliser une meringue, utiliser une poche et une douille, réaliser une chantilly, réaliser des copeaux de chocolat, réaliser une nougatine</p> <p>A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Entremets poire chocolat, biscuit amande Crème anglaise praliné</p>	<p>12</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - SUSHIS EN FOLIE - 75.00€</p> <p>Maki et Nigiri à composer et à parfumer selon vos envies</p> <p>Techniques : cuire du riz à sushis, farcir et rouler des sushis, cuire des crevettes, découper du poisson, tailler des légumes.</p> <p>A DEGUSTER SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - LES BEAUX MACARONS - 75.00€</p> <p>Macarons aux spéculos Macarons aux 3 agrumes Macarons au jasmin</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, coucher des macarons, utiliser une poche et une douille, utiliser du xanthane, réaliser une crème au beurre</p> <p>A EMPORTER</p> 	<p>19</p> <p>de 10:00 à 12:00 : SAISON CULINAIRE DUBARRY - SUR ABONNEMENT</p> <p>Spécial Sauces viande : Pavé de bœuf sauce forestière Sauce Béarnaise Filet de volaille sauce Suprême</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ESCOFFIER - SUR ABONNEMENT</p> <p>Spécial Sauces viande : Pavé de bœuf sauce forestière Sauce Béarnaise Filet de volaille sauce Suprême</p>	<p>26</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - SAVEURS CREMEUSES - 75.00€</p> <p>Quinoa crémeux à la moelle et aux champignons Brandade de morue forestière revisitée à la pancetta Poires à l'impératrice, coulis de chocolat blanc et praline</p> <p>Techniques : Cuire par absorption, dessaler de la morue, réaliser une purée, pocher des fruits, réaliser un riz au lait, pocher de la moelle, cuire du quinoa</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - SAVEURS CREMEUSES - 55.00€</p> <p>Brandade de morue forestière revisitée à la pancetta Poires à l'impératrice, coulis de chocolat blanc et praline</p> <p>Techniques : Dessaler de la morue, réaliser une purée, pocher des fruits, réaliser un riz au lait, pocher de la moelle, cuire du quinoa</p> <p>A EMPORTER</p> 
--------	--	---	---	---

PLANNING DECEMBRE 2016

	SEMAINE 48	SEMAINE 49	SEMAINE 50	SEMAINE 51
Vendredi	<p>2</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - AU COIN DU FEU - 75.00€</p> <p>Œufs mollets croustillants aux amandes, chutney betteraves, pommes et oignons rouges</p> <p>Joues de bœuf façon blanquette - Cocos de Paimpol aux saveurs douces</p> <p>Shortbread chocolat-caramel</p> <p>Techniques : Cuire des œufs mollets, paner à l'anglaise, réaliser une sauce liée, cuire des légumes secs, réaliser un caramel, réaliser un sablé, réaliser un chutney</p> <p>A EMPORTER</p>  <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - AU COIN DU FEU - 55.00€</p> <p>Joues de bœuf façon blanquette - Cocos de Paimpol aux saveurs douces</p> <p>Shortbread chocolat-caramel</p> <p>Techniques : Réaliser une sauce liée, cuire des légumes secs, réaliser un chutney, réaliser un caramel, réaliser un sablé</p> <p>A EMPORTER</p> 	<p>9</p> <p>de 14:00 à 17:00 : SPECIAL FETES - LES GRANDS CLASSIQUES - 90.00€</p> <p>Salade de homard à la française</p> <p>Filet de chevreuil, sauce aux cèpes, embeurré à l'huile de truffe</p> <p>Crème brûlée de Noël au pain d'épices et oranges confites</p> <p>Techniques : réaliser un court bouillon, décortiquer des homards, réaliser une sauce cocktail, cuire en basse température, réaliser une sauce par déglçage, mettre en œuvre des champignons séchés, cuire une crème brûlée</p> <p>A EMPORTER</p> 	<p>16</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER A THEME - SPECIAL FOIE GRAS 90€ par pers ou 150€ en Duo - 90.00€</p> <p>Apprenez à éveiner un lobe de foie-gras entier et remportez-le dans sa terrine en porcelaine (10-12 parts)</p> <p>Dégustation de foie-gras poêlé avec du vin</p> <p>Techniques : Eveiner un foie, l'assaisonner, le cuire, contrôler la température</p> <p>A EMPORTER</p>  <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER A THEME - SPECIAL FOIE GRAS 90€ par pers ou 150€ en Duo - 90.00€</p> <p>Apprenez à éveiner un lobe de foie-gras entier et remportez-le dans sa terrine en porcelaine (10-12 parts)</p> <p>Dégustation de foie-gras poêlé avec du vin</p> <p>Techniques : Eveiner un foie, l'assaisonner, le cuire, contrôler la température</p> <p>A EMPORTER</p> 	<p>23</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - SPECIAL BUCHES - 75.00€</p> <p>Bûche 6/8 parts à emporter, réalisée de A à Z</p> <p>Buche chocolat passion</p> <p>Techniques : Réaliser un biscuit roulé, réaliser une ganache, réaliser un sirop</p> <p>A EMPORTER</p>  <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER A THEME - SPECIAL FOIE GRAS 90€ par pers ou 150€ en Duo - 90.00€</p> <p>Apprenez à éveiner un lobe de foie-gras entier et remportez-le dans sa terrine en porcelaine (10-12 parts)</p> <p>Dégustation de foie-gras poêlé avec du vin</p> <p>Techniques : Eveiner un foie, l'assaisonner, le cuire, contrôler la température</p> <p>A EMPORTER</p> 

PLANNING DECEMBRE 2016

<p>Samedi 3</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - AU COIN DU FEU - 75.00€</p> <p>Œufs mollets croustillants aux amandes, chutney betteraves, pommes et oignons rouges Joues de bœuf façon blanquette - Cocos de Paimpol aux saveurs douces Shortbread chocolat-caramel</p> <p>Techniques : Cuire des œufs mollets, paner à l'anglaise, réaliser une sauce liée, cuire des légumes secs, réaliser un caramel, réaliser un sablé, réaliser un chutney</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33€ - 33.00€</p> <p>Cromesquis Crème onctueuse moka et chocolat A EMPORTER</p> 	<p>10</p> <p>de 09:30 à 12:30 : SPECIAL FETES - LES GRANDS CLASSIQUES - 90.00€</p> <p>Salade de homard à la française Filet de chevreuil, sauce aux cèpes, embeurré à l'huile de truffe Crème brûlée de Noël au pain d'épices et oranges confites</p> <p>Techniques : réaliser un court bouillon, décortiquer des homards, réaliser une sauce cocktail, cuire en basse température, réaliser une sauce par déglçage, mettre en œuvre des champignons séchés, cuire une crème brûlée</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER PARENT ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€</p> <p>Véritable gratin Dauphinois Moelleux au noix et soupe de fruits vanillée A EMPORTER</p> 	<p>17</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - SPECIAL BUCHES - 75.00€</p> <p>Bûche 6/8 parts à emporter, réalisée de A à Z Buche chocolat passion</p> <p>Techniques : Réaliser un biscuit roulé, réaliser une ganache, réaliser un sirop</p> <p>A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33€ - 33.00€</p> <p>Véritable gratin Dauphinois Moelleux au noix et soupe de fruits vanillée A EMPORTER</p> 
---	--	--