



28, chemin de Montray
69110 Ste FOY les Lyon

tél : 04 37 41 58 07

www.delicieusementvotre.com

PLANNING JANVIER A MARS 2018

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

PASS GOURMAND ADULTES

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

PLANNING JANVIER 2018

	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
Vendredi	<p>12</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU NATURE - 75.00€</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>19</p>	<p>26</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – NOTRE BEST OF - 75.00€</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>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>13</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU NATURE - 75.00€</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>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU NATURE - 55.00€</p> <p>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 : contiser une volaille, cuire mix vapeur, cuire au bain-marie, utiliser des cercles de pâtissier</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>20</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Ribs croustillants de porc Cookies géants aux flocons d'avoine</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Canard laqué Pékin style Boule coco à la cantonaise</p>	<p>27</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – NOTRE BEST OF - 75.00€</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>de 14:00 à 16:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Ribs croustillants de porc Cookies géants aux flocons d'avoine</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING FEVRIER 2018

	SEMAINE 5	SEMAINE 6	SEMAINE 7	SEMAINE 8
Vendredi	<p>2</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU MOSAIQUE - 75.00€</p> <p>Cromesquis au reblochon et huile de truffe Osso buco à l'ail noir, gremolata – salsifis confits au vin jaune Palet au chocolat, mousse au caramel</p> <p>Techniques : paner à l'anglaise, frire, monter une sauce au beurre, réaliser une ganache, réaliser un caramel</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>9</p>	<p>16</p>	<p>23</p>
Samedi	<p>3</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU MOSAIQUE - 75.00€</p> <p>Cromesquis au reblochon et huile de truffe Osso buco à l'ail noir, gremolata – salsifis confits au vin jaune Palet au chocolat, mousse au caramel</p> <p>Techniques : paner à l'anglaise, frire, monter une sauce au beurre, réaliser une ganache, réaliser un caramel</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU MOSAIQUE - 55.00€</p> <p>Osso buco à l'ail noir, gremolata – salsifis confits au vin jaune Palet au chocolat, mousse au caramel</p> <p>Techniques : monter une sauce au beurre, réaliser une ganache, réaliser un caramel</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>10</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME – SUHIS 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>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>17</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU COSMO - 75.00€</p> <p>Tartinettes aux graines et crème de foie gras Crevettes cuisson parfaite à la thaï – nouilles de riz sautées Mont blanc façon Angelina</p> <p>Techniques : réaliser une pâte à pain, poêler du foie gras, doser des épices, sauter au wok, réaliser une meringue, monter une chantilly</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU COSMO - 55.00€</p> <p>Tartinettes aux graines et crème de foie gras Crevettes cuisson parfaite à la thaï – nouilles de riz sautées</p> <p>Techniques : réaliser une pâte à pain, poêler du foie gras, doser des épices, sauter au wok</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>24</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Tarte au pesto Le fabuleux cheesecake</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Tarte au pesto Le fabuleux cheesecake</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING MARS 2018

	SEMAINE 9	SEMAINE 10	SEMAINE 11
Vendredi	<p>2</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME – LES BEAUX MACARONS - 75.00€</p> <p>Macarons à la bergamote Macarons aux framboises Macarons chocolat praliné</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, utiliser l'agar-agar</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>9</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – MENU DALLAS – 75.00€</p> <p>Ribs croustillants au miel Filet de bœuf mi-cuit aux herbes et arachides – cocotte de légumes de saison au lait d'amande Mi-cuit au chocolat cœur de framboise</p> <p>Techniques : réaliser une sauce aigre-douce, tailler en brunoise, utiliser la sonde de cuisson, faire un ketchup maison, réaliser un insert</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>16</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU NATURE - 75.00€</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>
Samedi	<p>3</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER A THEME – LES BEAUX MACARONS - 75.00€</p> <p>Macarons à la bergamote Macarons aux framboises Macarons chocolat praliné</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, utiliser l'agar-agar</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Canard laqué Pékin style Boule coco à la cantonaise</p>	<p>10</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – MENU DALLAS – 75.00€</p> <p>Ribs croustillants au miel Filet de bœuf mi-cuit aux herbes et arachides – cocotte de légumes de saison au lait d'amande Mi-cuit au chocolat cœur de framboise</p> <p>Techniques : réaliser une sauce aigre-douce, tailler en brunoise, utiliser la sonde de cuisson, faire un ketchup maison, réaliser un insert</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Gratin de macaronis aux légumes et gorgonzola Les vrais british scones</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>17</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU NATURE - 75.00€</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>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU NATURE - 55.00€</p> <p>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 : contiser une volaille, cuire mix vapeur, cuire au bain-marie, utiliser des cercles de pâtissier</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING MARS 2018

	SEMAINE 12	SEMAINE 13
Vendredi		<p>30</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – MENU COSMO - 75.00€</p> <p>Tartinettes aux graines et crème de foie gras Crevettes cuisson parfaite à la thaï – nouilles de riz sautées Mont blanc façon Angelina</p> <p>Techniques : réaliser une pâte à pain, poêler du foie gras, doser des épices, sauter au wok, réaliser une meringue, monter une chantilly</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>24</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Gratin de macaronis aux légumes et gorgonzola Les vrais british scones</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Poulet contisé aux fines herbes, gingembre et piment d'Espelette Chou pak choï au dashi</p>	<p>31</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – MENU COSMO - 75.00€</p> <p>Tartinettes aux graines et crème de foie gras Crevettes cuisson parfaite à la thaï – nouilles de riz sautées Mont blanc façon Angelina</p> <p>Techniques : réaliser une pâte à pain, poêler du foie gras, doser des épices, sauter au wok, réaliser une meringue, monter une chantilly</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE – MENU COSMO - 55.00€</p> <p>Tartinettes aux graines et crème de foie gras Crevettes cuisson parfaite à la thaï – nouilles de riz sautées</p> <p>Techniques : Techniques : réaliser une pâte à pain, poêler du foie gras, doser des épices, sauter au wok</p> <p>A EMPORTER</p>