

PLANNING SEPTEMBRE A DECEMBRE 2018

ATELIER IMMERSION- A THEME-SOIREE	75 €
ATELIER DECOUVERTE	55 €
SAISON CULINAIRE (sur abonnement, limité à 10 personnes par cours)	350 € (d'octobre à juin)
COURS ENFANT 7-14 ANS	33 € le cours
COURS PARENT-ENFANT	75 € en duo
COURS SPECIAL FETES	90 € par personne 150€ en duo

PLANNING SEPTEMBRE 2018

	SEMAINE 36	SEMAINE 37	SEMAINE 38	SEMAINE 39
Vendredi	<p>7</p>	<p>14</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Saumon mi-cuit mi fumé au cèdre Côtes de bœuf en croûte de sel Wok de légumes Brochettes d’ananas rôties aux agrumes TABLIER OFFERT</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l’entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>21</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – RIGOLETTO- 75.00€</p> <p>Œufs parfaits, sauce à la citronnelle Ravioles à la farce d’amandes, consommé de bœuf, petits flans aux épinards Sablé breton, crème chiboust au citron</p> <p>Techniques : réaliser une sauce au beurre blanc, cuire des œufs, réaliser une pâte à nouilles, cuire au bain-marie, utiliser la gélatine, réaliser une pâte sablée</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>28</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME – MACARONS- 75.00€</p> <p>Macarons framboise Macarons chocolat Macarons vanille éclats d’amandes caramélisées</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser les colorants en poudre, réaliser un caramel, décuire un caramel, utiliser l’agar agar, réaliser une ganache</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>8</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – CASTA DIVA - 75.00€</p> <p>Bun farci aux légumes d’été Gigot en croûte de pain, tapenade et poivrons grillés Biscuit chocolat et mousse à la réglisse</p> <p>Techniques : faire une pâte à brioche salée, faire une pâte à pain, cuire avec la sonde, monder des poivrons, réaliser une crème fouettée</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - CASTA DIVA - 55.00€</p> <p>Gigot en croûte de pain, tapenade et poivrons grillés Biscuit chocolat et mousse à la réglisse</p> <p>Techniques : faire une pâte à pain, cuire avec la sonde, monder des poivrons, réaliser une crème fouettée</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>15</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Saumon mi-cuit mi fumé au cèdre Côtes de bœuf en croûte de sel Wok de légumes Brochettes d’ananas rôties aux agrumes TABLIER OFFERT</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l’entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Aiguillettes de poulet, légumes du soleil Mini biscuits façon tatin A EMPORTER</p>	<p>22</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – RIGOLETTO- 75.00€</p> <p>Œufs parfaits, sauce à la citronnelle Ravioles à la farce d’amandes, consommé de bœuf, petits flans aux épinards Sablé breton, crème chiboust au citron</p> <p>Techniques : réaliser une sauce au beurre blanc, cuire des œufs, réaliser une pâte à nouilles, cuire au bain-marie, utiliser la gélatine, réaliser une pâte sablée</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>Aiguillettes de poulet, légumes du soleil Mini biscuits façon tatin A EMPORTER</p>	<p>29</p> <p>de 9.30 à 12:30 : ATELIER A THEME – MACARONS- 75.00€</p> <p>Macarons framboise Macarons chocolat Macarons vanille éclats d’amandes caramélisées</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser les colorants en poudre, réaliser un caramel, décuire un caramel, utiliser l’agar agar, réaliser une ganache</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING OCTOBRE 2018

	SEMAINE 40	SEMAINE 41	SEMAINE 42	SEMAINE 43
Vendredi	<p>5</p>	<p>12</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – EL CARUSO - 75.00€</p> <p>Légumes du jardin à la Thaï Hachis de canard, sauce japonaise et légumes secs Parfait au miel meringué, nougatine au sarrasin</p> <p>Techniques : utiliser une mandoline, hacher de la viande, réaliser une marinade, cuire du sucre, réaliser des meringues, cuire un caramel</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>19</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE- 79.00€</p> <p>Côtes de bœuf rôties Poulet contisé au mascarpone et estragon Légumes du moment grillés Brioche perdue aux figues</p> <p>TABLIER OFFERT</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>26</p>
Samedi	<p>6</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Quiche aux légumes et coppa Crêpes aux 1000 trous A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Programme à venir</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>13</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – EL CARUSO - 75.00€</p> <p>Légumes du jardin à la Thaï Hachis de canard, sauce japonaise et légumes secs Parfait au miel meringué, nougatine au sarrasin</p> <p>Techniques : utiliser une mandoline, hacher de la viande, réaliser une marinade, cuire du sucre, réaliser des meringues, cuire 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>Quiche aux légumes et coppa Crêpes aux 1000 trous A EMPORTER</p>	<p>20</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL BARBECUE - 79.00€</p> <p>Côtes de bœuf rôties Poulet contisé au mascarpone et estragon Légumes du moment grillés Brioche perdue aux figues</p> <p>TABLIER OFFERT</p> <p>Techniques : cuire sur des barbecues au gaz, électrique et charbon de l'entrée au dessert, maîtriser la sonde de cuisson</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>27</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER A THEME – MARIA CALLAS- 75.00€</p> <p>Tartelette à la crème d'herbes, sablés aux graines Mouclade au curry, sauce crémeuse, frites de patates douces Ganache montée au citron, madeleines fondantes</p> <p>Techniques : monter une chantilly, réaliser une pâte sablée, réaliser un roux, nettoyer et cuire des moules, réaliser un enrobage en chocolat</p> <p>SUR PLACE A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE – MARIA CALLAS - 55.00€</p> <p>Mouclade au curry, sauce crémeuse, frites de patates douces Ganache montée au citron, madeleines fondantes</p> <p>Techniques : réaliser un roux, nettoyer et cuire des moules, réaliser un enrobage en chocolat</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING NOVEMBRE 2018

	SEMAINE 44	SEMAINE 45	SEMAINE 46	SEMAINE 47
Vendredi	<p>2</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – PAVAROTTI - 75.00€</p> <p>Truite au sel, crème montée à la vodka Tagliatelles maison à la Vongole Tarte aux poires, amandes et sésame noir</p> <p>Techniques : cuire au sel, réaliser une chantilly, réaliser une pâte à nouilles, nettoyer et cuire des coquillages, réaliser une pâte une pâte Brisée, réaliser une crème d'amande</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>9</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - PLACIDO - 75.00€</p> <p>Terrine de lapin au citron confit Filet de bœuf en croûte d'épices, purée panais romanesco Rocher aux marrons, glaçage lait-amandes</p> <p>Techniques : Réaliser un bouillon de viande, tailler des légumes, cuire à la sonde, réaliser une pâte à pain, réaliser une sauce au Banyuls, utiliser la gélatine, réaliser un glaçage chocolat.</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>16</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - PLACIDO - 75.00€</p> <p>Terrine de lapin au citron confit Filet de bœuf en croûte d'épices, purée panais romanesco Rocher aux marrons, glaçage lait-amandes</p> <p>Techniques : Réaliser un bouillon de viande, tailler des légumes, cuire à la sonde, réaliser une pâte à pain, réaliser une sauce au Banyuls, utiliser la gélatine, réaliser un glaçage chocolat.</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>23</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - PLACIDO - 75.00€</p> <p>Terrine de lapin au citron confit Filet de bœuf en croûte d'épices, purée panais romanesco Rocher aux marrons, glaçage lait-amandes</p> <p>Techniques : Réaliser un bouillon de viande, tailler des légumes, cuire à la sonde, réaliser une pâte à pain, réaliser une sauce au Banyuls, utiliser la gélatine, réaliser un glaçage chocolat.</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>3</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Macarons à la vanille Macarons à la framboise</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Programme à venir</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>10</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Macarons à la vanille Macarons à la framboise</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE – PAVAROTTI - 55€</p> <p>Tagliatelles maison à la Vongole Tarte aux poires, amandes et sésame noir</p> <p>Techniques : réaliser une pâte à nouilles, nettoyer et cuire des coquillages, réaliser une pâte une pâte Brisée, réaliser une crème d'amande</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>17</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - PLACIDO - 75.00€</p> <p>Terrine de lapin au citron confit Filet de bœuf en croûte d'épices, purée panais romanesco Rocher aux marrons, glaçage lait-amandes</p> <p>Techniques : Réaliser un bouillon de viande, tailler des légumes, cuire à la sonde, réaliser une pâte à pain, réaliser une sauce au Banyuls, utiliser la gélatine, réaliser un glaçage chocolat.</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>24</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – ALAGNA - 75.00€</p> <p>Légumes et crevettes en tempura, crackers aux graines Ravioles d'escargots, crème aux herbes Biscuit de Savoie, granité mangue ananas</p> <p>Techniques : réaliser une pâte à tempura, réaliser un beurre persillé, réaliser un court bouillon, réaliser une pâte à ravioles, monter les blancs en neige, réaliser un granité.</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE – MENU ALAGNA - 55.00€</p> <p>Ravioles d'escargots, crème aux herbes Biscuit de Savoie, granité mangue ananas</p> <p>Techniques : réaliser un beurre persillé, réaliser un court bouillon, réaliser une pâte à ravioles, monter les blancs en neige, réaliser un granité.</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING DECEMBRE 2018

	SEMAINE 48	SEMAINE 49	SEMAINE 50	SEMAINE 51
Vendredi		<p>7</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER FETES – NOEL - 90.00€</p> <p>Velouté de coquilles Saint Jacques aux châtaignes Pintade contisée aux foies et jambon, potimarrons rôtis à la crème de fruits secs Tiramisu passion chocolat blanc Techniques : ouvrir et ébarber des coquilles St Jacques, réaliser un bouillon, contiser une volaille, brider une volaille, farcir des légumes, réaliser un sirop de pâtisserie, réaliser une ganache</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>14</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - BEST OF – 75€</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 Techniques : brûler une crème, émincer des herbes, cuire un risotto, utiliser un cercle de pâtissier, décuire un caramel</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>21</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER FETES – NOEL - 90.00€ OU 150€ EN DUO</p> <p>Velouté de coquilles Saint Jacques aux châtaignes Pintade contisée aux foies et jambon, potimarrons rôtis à la crème de fruits secs Tiramisu passion chocolat blanc Techniques : ouvrir et ébarber des coquilles St Jacques, réaliser un bouillon, contiser une volaille, brider une volaille, farcir des légumes, réaliser un sirop de pâtisserie, réaliser une ganache</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>1</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Atelier Pizzas Carrot cake A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - EL CARUSO - 55.00€</p> <p>Hachis de canard, sauce japonaise et légumes secs Parfait au miel meringué, nougatine au sarrasin Techniques : hacher de la viande, réaliser une marinade, cuire du sucre, réaliser des meringues, cuire un caramel</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>8</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Atelier Pizzas Carrot cake A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER FETES – FOIE GRAS EN TERRINE – 90€ OU 150€ EN DUO</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 Techniques : Eveiner un foie, l'assaisonner, le cuire, contrôler la température</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>15</p> <p>de 10.00 à 12:00 : ATELIER FETES – FOIE GRAS EN TERRINE- 90.00€ OU 150€ EN DUO</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 Techniques : Eveiner un foie, l'assaisonner, le cuire, contrôler la température</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>22</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER FETES – NOEL - 90.00€ OU 150€ EN DUO</p> <p>Velouté de coquilles Saint Jacques aux châtaignes Pintade contisée aux foies et jambon, potimarrons rôtis à la crème de fruits secs Tiramisu passion chocolat blanc Techniques : ouvrir et ébarber des coquilles St Jacques, réaliser un bouillon, contiser une volaille, brider une volaille, farcir des légumes, réaliser un sirop de pâtisserie, réaliser une ganache</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>