



28, chemin de Montray
69110 Ste FOY les Lyon

tél : 04 37 41 58 07

www.delicieusementvotre.com

PLANNING AVRIL A JUILLET 2018

ATELIER IMMERSION- A THEME-SOIREE

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 AVRIL 2018

	SEMAINE 14	SEMAINE 15	SEMAINE 16	SEMAINE 17
Vendredi	<p>6</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – SPECIAL LYON - 75.00€</p> <p>Gâteau de foie de volaille, sauce madère Les vraies quenelles de Lyon, sauce financière Tarte Praline</p> <p>Techniques : Cuire un flan, réaliser, mouler, pocher et cuire des quenelles, réaliser une pâte Brisée, cuire du sucre</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>13</p>	<p>20</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – MENU PARFAIT - 75.00€</p> <p>Saumon gravlax aux baies roses, crème onctueuse au citron vert Tourte feuilletée au canard confit, échalotes et champignons Crème caramel, zestes d'agrumes confits</p> <p>Techniques : cuire du saumon par le sel, monter une chantilly salée, réaliser une pâte feuilletée, réaliser un caramel, confire des fruits</p> <p>A EMPORTER</p>	
Samedi	<p>7</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION –SPECIAL LYON - 75.00€</p> <p>Gâteau de foie de volaille, sauce madère Les vraies quenelles de Lyon, sauce financière Tarte Praline</p> <p>Techniques : Cuire un flan, réaliser, mouler, pocher et cuire des quenelles, réaliser une pâte Brisée, cuire du sucre</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>14</p> <p>de 10:00 à 12:00 : COURS ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Macarons au Nutella maison Financiers à la pistache A EMPORTER</p>	<p>21</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Macarons au Nutella maison Financiers à la pistache A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE MENU PARFAIT - 55.00€</p> <p>Tourte feuilletée au canard confit, échalotes et champignons Crème caramel, zestes d'agrumes confits</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte feuilletée, réaliser un caramel, confire des fruits</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>28</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>Crevettes cuisson parfaite à la thaï – nouilles de riz sautées Mont Blanc façon Angelina</p> <p>Techniques : Doser des épices, sauter au wok, réaliser une meringue, monter une chantilly</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING MAI 2018

	SEMAINE 18	SEMAINE 19	SEMAINE 20	SEMAINE 21
Vendredi	<p>4</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU 5 SAUCES- 75.00€</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>11</p>	<p>18</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU LA TRAVIATA- 75.00€</p> <p>Gratin d'oignons nouveaux en tartelette Sardines grillées, nage de tomates au vin blanc, tagliatelles de légumes Mousse au chocolat, crumble d'amandes caramélisées et sauce toffee</p> <p>Techniques : réaliser un fond de tarte, confire des oignons, nettoyer et vider du poisson, mariner du poisson, réaliser un sabayon, cuire du sucre</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>25</p>
Samedi	<p>5</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT -75€ POUR DEUX</p> <p>Tarte tatin parfaite Tagliatelles maison, sauce au curry</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Tartare de saumon et fèves edamame, fraise et grenade Saumon gravlax, pulpe de betteraves</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>12</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU 5 SAUCES- 75.00€</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>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Tarte tatin parfaite Tagliatelles maison, sauce au curry A EMPORTER</p>	<p>19</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU LA TRAVIATA- 75.00€</p> <p>Gratin d'oignons nouveaux en tartelette Sardines grillées, nage de tomates au vin blanc, tagliatelles de légumes Mousse au chocolat, crumble d'amandes caramélisées et sauce toffee</p> <p>Techniques : réaliser un fond de tarte, confire des oignons, nettoyer et vider du poisson, mariner du poisson, réaliser un sabayon, cuire du sucre</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>	<p>26</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - LES BEAUX MACARONS- 75.00€</p> <p>Macarons fraise-basilic Macarons aux 3 noix caramélisés Macarons à l'orange douce</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 crème au beurre</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES BEAUX MACARONS - 55.00€</p> <p>Macarons aux 3 noix caramélisés Macarons à l'orange douce</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser les colorants en poudre, réaliser un caramel, décuire un caramel, réaliser une crème au beurre</p> <p>A EMPORTER</p>

PLANNING JUIN 2018

	SEMAINE 22	SEMAINE 23	SEMAINE 24
Vendredi	<p>1</p> <p>de 14:00 à 17:00 : 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>A EMPORTER</p>	<p>8</p>	<p>15</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU TOSCA - 75.00€</p> <p>Tarte à l'égrené de chou-fleur et aux herbes fraîches Filet de poisson blanc rôti aux fruits secs et à la vanille, purée d'artichaut Soufflé aux agrumes parfumé au Yuzu</p> <p>Techniques : réaliser une pâte brisée, réaliser une quiche, cuire du poisson, tourner des artichauts, réaliser une crème pâtissière.</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	<p>2</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT-ENFANT - 75€ POUR DEUX</p> <p>Les vrais Donuts au chocolat Gaufres à la chantilly recette dust à tester</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Totale impro : Création de recettes à partir d'un panier surprise de saison</p>	<p>9</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Les vrais Donuts au chocolat Gaufres à la chantilly</p> <p>A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE – CASTA DIVA - 55€</p> <p>Gigot en croûte de pain, tapenade et poivrons grillés Biscuit chocolat et mousse à la réglisse Techniques : faire une pâte à pain, cuire avec la sonde, monder des poivrons, réaliser une crème fouettée</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>16</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU TOSCA - 75.00€</p> <p>Tarte à l'égrené de chou-fleur et aux herbes fraîches Filet de poisson blanc rôti aux fruits secs et à la vanille, purée d'artichaut Soufflé aux agrumes parfumé au Yuzu</p> <p>Techniques : réaliser une pâte brisée, réaliser une quiche, cuire du poisson, tourner des artichauts, réaliser une crème pâtissière.</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>

PLANNING JUIN 2018

	SEMAINE 25	SEMAINE 26
Vendredi	<p>22</p>	<p>29</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – MENU RIGOLETTO- 75.00€</p> <p>Œufs parfaits, sauce à la citronnelle Ravioles à a 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>
Samedi	<p>23</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER A THEME – MENU 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>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE – MENU BEST OFF - 55.00€</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</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>30</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – MENU RIGOLETTO - 75.00€</p> <p>Œufs parfaits, sauce à la citronnelle Ravioles à a 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>

PLANNING JUILLET 2018

	SEMAINE 27	SEMAINE 28	SEMAINE 29
Vendredi	6	<p>13</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION – MENU RIGOLETTO- 75.00€</p> <p>Œufs parfaits, sauce à la citronnelle Ravioles à a 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>20</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER IMMERSION - MENU TOSCA - 75.00€</p> <p>Tarte à l’égrené de chou-fleur et aux herbes fraîches Filet de poisson blanc rôti aux fruits secs et à la vanille, purée d’artichaut Soufflé aux agrumes parfumé au Yuzu</p> <p>Techniques : réaliser une pâte brisée, réaliser une quiche, cuire du poisson, tourner des artichauts, réaliser une crème pâtissière.</p> <p>A EMPORTER</p>
Samedi	7	<p>14</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION – LA TRAVIATA - 75.00€</p> <p>Gratin d’oignons nouveaux en tartelette Sardines grillées, nage de tomates au vin blanc, tagliatelles de légumes Mousse au chocolat, crumble d’amandes caramélisées et sauce toffee</p> <p>Techniques : réaliser un fond de tarte, confire des oignons, nettoyer et vider du poisson, mariner du poisson, réaliser un sabayon, cuire du sucre</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p> <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - MENU LA TRAVIATA - 55.00€</p> <p>Gratin d’oignons nouveaux en tartelette Sardines grillées, nage de tomates au vin blanc, tagliatelles de légumes</p> <p>Techniques : réaliser un fond de tarte, confire des oignons, nettoyer et vider du poisson, mariner du poisson</p> <p>A EMPORTER</p>	<p>21</p> <p>de 9:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - MENU TOSCA - 75.00€</p> <p>Tarte à l’égrené de chou-fleur et aux herbes fraîches Filet de poisson blanc rôti aux fruits secs et à la vanille, purée d’artichaut Soufflé aux agrumes parfumé au Yuzu</p> <p>Techniques : réaliser une pâte brisée, réaliser une quiche, cuire du poisson, tourner des artichauts, réaliser une crème pâtissière.</p> <p>SUR PLACE OU A EMPORTER</p>