

# PROGRAMME DE COURS\*

## Novembre 2022

\*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur notre site internet.

### Soirée Accords Mets & Vins

#### SOIRÉE ACCORDS METS ET VINS (cours de cuisine + dîner sur place) DE NOVEMBRE

Verrine choco noisette, gelée caramel et cognac;  
Ravioles d'écrevisses, crémeux de saison; Rôti  
de canard au foie gras flambé au cognac

jeudi 24 novembre 19:00 à 23:00

### Adulte

#### ADULTE : PRÉPARER LA VEILLE, PRÊT À RÉGALER

Tarte noisette et parmesan aux shiitakés;  
Blanquette gambas et volaille, revisitée façon  
Asie; Gâteau fondant aux pommes, crumble aux  
épices

samedi 05 novembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2  
ramequin(s) à soufflé

### Adulte ou Adulte/Enfant

#### ADULTE OU ADULTE/ENFANT : LA VIENNOISERIE (supplément 5 €)

Les viennoiseries (croissant, pain au chocolat...)

samedi 12 novembre 09:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE ou ADULTE/ENFANT : Un apéro excellent pour la santé ! Animé par Sophie Roquel, consultante en Nutrition Santé

Pétales de radis blanc au brebis & graines  
germées; Crackers aux graines; Houmous de  
lentilles corail; Noix grillées aux épices

vendredi 04 novembre 18:00 à 20:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE/ENFANT : TOUT CHOCOLAT

Biscuit tourbillon; Sucette croustillante au  
chocolat praliné; Cookies moelleux

samedi 26 novembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

#### ADULTE : DOUCEUR ET GENEROSITE D'AUTOMNE

Tatin feuilletée aux échalotes confites; Escalope  
de volaille aux pommes, gratinée au fromage de  
chèvre et romarin; Panna cotta pralinée aux  
pommes tatin

samedi 05 novembre 17:00 à 19:00

Prévoir : 2 Moule(s) à tartelette(s) + 1 boîte(s)  
hermétique(s) + 1 petit(s) plat(s) à gratin + 2  
verrine(s)

#### ADULTE : MENU DE SOIRÉE

Cheesecake potiron et noisettes; Filet de canard  
à l'orange caramélisée, compotée au  
gingembre; Fondant poire et châtaigne

mardi 08 novembre 18:30 à 20:30

Prévoir : 4 ramequin(s) + 3 boîte(s)  
hermétique(s)

### **ADULTE : CARTE DÉLICIEUSE**

Petit pâté de veau en croûte au poivre de sichuan; Pintade aux langoustines, jus de carapaces; Compotée de pommes aux noix, mousse de spéculoos

**samedi 12 novembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 1 terrine de 300 ml+ 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

### **ADULTE : TROIS ÉTOILES**

Croustillant poulet citron safran; Poisson du jour au beurre blanc; Verrine à la mangue, mousse au citron vert et croquant au chocolat au lait

**mardi 15 novembre 18:00 à 20:00**

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)

### **ADULTE : GRAPHIQUE**

Damier croustillant aux pommes et aux deux boudins; Mignon de veau Rossini, cromesquis et courge; Moelleux au citron en habit de soirée à la vanille

**jeudi 17 novembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### **ADULTE : SAVEURS SURPRENANTES**

Mini-blinis, tartare de crevettes et chantilly à l'estragon; Dos de poisson au chorizo, purée à la graine de moutarde; Moelleux aux framboises, coeur chocolat blanc

**samedi 19 novembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

### **ADULTE : UN MENU À TESTER POUR LES FÊTES !**

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crème brûlée aux pralines roses

**mercredi 23 novembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s) + 1 verre(s) + 2 ramequin(s) à crème brûlée

### **ADULTE : DÉLICE**

Brioche au chorizo; St Jacques au beurre d'orange, julienne de légumes; Tatin bretonne à l'ananas rôti, coulis caramel et Cointreau

**lundi 28 novembre 18:30 à 20:30**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

### **ADULTE : L'INDE EN HIVER**

Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...; Lassi mangue-safran; Curry de poulet-coco et son riz saveur cardamome

**mardi 29 novembre 14:00 à 16:00**

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)