

CALENDRIER DES STAGES
Avril 2018 à Septembre 2018

**TOUS les stagiaires repartent avec un
tablier Sérigraphié de L'Institut**

PARTIE SALEE

Cuisine Japonaise : Cours de 5 h : « prix par personne 87 € » repas et boissons compris.
(Le repas se fait après le cours)

Découvrir les saveurs raffinées et équilibrées de cette cuisine millénaire, envoûtante et harmonieuse.

Au programme : Soupe miso gingembre et volaille, cuisson du riz vinaigré, sushis, sashimis, makis, beignets de tempura, brochettes kushi katsu .

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Samedi 12 mai à 14h***Vendredi 29 juin à 14h

La cuisine « Anti cancer » : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Travailler sur l'alimentation pour essayer de prévenir le cancer n'est pas une chose simple. Nous ne sommes pas tous égaux par rapport au risque de cancer, mais il semble que nos choix alimentaires peuvent influencer positivement ou négativement ce risque. Certes, il n'y a pas que l'alimentation, mais aujourd'hui je veux croire, que même si l'alimentation ne réduit que de quelques petits pour cents le risque par rapport à cette maladie, et bien, c'est toujours bon à prendre... alors apprenons à utiliser les aliments qui ont montré leur capacité à nous protéger... avec des recettes au Top !

Au programme : Coleslaw de choux pommés et choux rouges aux baies de goji, Tarte façon taboulé de choux-fleurs et légumes verts en gelée, Tarte Tatin de légumes aux herbes sablée à la farine de riz, Bar en croute de sel et aux algues, Blanquette de veau au lait d'avoine, sauge, livèche et champignons noirs, Tournedos de cabillaud et Wakamé, croquants de sésame et graines de lin, sauce avoine aux épices, Crumble d'avoine, noix, thé vert et fruits de saison.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Vendredi 10 août à 14h

Les poissons New : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Apprendre différentes techniques de préparation, différentes cuissons. Réaliser des sauces d'accompagnement.

Au programme : Marmite du pêcheur. Blanquette de poisson et légumes. Lasagne de la mer. Blinis de saumon fumé et tartare de thon à la tahitienne. Ravioles vapeur de saumon aux herbes fraîches. Tajine de lotte chorizo et piquillos.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Lundi 2 avril à 8h30*** Dimanche 6 mai à 8h30***Vendredi 20 juillet à 14h

Les terrines New : Cours de 4 h : « Prix par personne 87 € » Vous pourrez emporter 3 terrines 8/10 personnes et un pot de rillettes.

Une dégustation se fera après le cours

Rillettes de cochon aux herbes. Terrines de lapin noix de cajou et cranberries, Terrine de légumes multicolores. Terrine aux 2 saumons, ciboulette et poivrons grillés.

DATES : Vendredi 4 mai à 14h***Dimanche 27 mai à 8h30***Dimanche 22 juillet à 8h30

Buffet apéritif dînatoire, mises en bouche N°1 : Cours de 5 h : « prix par personne 87 € » repas et boissons compris. (Le repas se fait après le cours)

Apprendre à réaliser un cocktail dînatoire de façon rapide et rationnelle. Petites astuces pour tapas rapides. Réaliser des petites verrines, petites cassolettes ou cuillères Japonaises ou mini brochettes. Buffet chaud et froid

Au programme : Velouté poivron rouge, Marbré foie gras pain d'épices, Velouté cèpes et patate douce, Crème brûlée foie gras morilles. Marbré de foie gras mangue. Carpaccio de thon. 2 verrines desserts.

« Possibilité de convier à la dégustation du buffet une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Dimanche 8 avril à 8h30***Vendredi 13 juillet à 14h

Buffet apéritif « Les Mezzés » : Cours de 5 h : « prix par personne 87 € » repas et boissons compris. (Le repas se fait après le cours)

Découvrir des spécialités d'en-cas ou d'entrées originaires d'Afrique du Nord, de la Grèce, de l'est de l'Europe ou du Proche-Orient

Au programme : Dip à l'aubergine et tahin. Délicieux falafels. Petits beignets aux 3 fromages, Brochettes kebab. Mini omelette d'épinards et pois chiches. Salade de fèves égyptienne. Beignets de moules. Petit rouleau thon, olives, Tzatziki et gressins. Houmous poivron et fêta. Fatayers libanais à la viande hachée.

« Possibilité de convier à la dégustation du buffet une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Jeudi 12 avril à 14h***Samedi 2 juin à 14h***Mercredi 27 juin 14h

Cuisine du Monde : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours) « On vous invite pour un grand voyage »

Venez découvrir ou redécouvrir des saveurs et des associations comme si vous y étiez.....

Au programme : Gyosa de volaille et crevettes sauce soja miel et gingembre. Porc caramélisé. Loup au lait de coco et combawa, gratin de bananes plantain. Saumon au sirop d'érable au poivre sauce cranberries. Pastilla de canard à la pomme. Tajine de veau menthe et basilic à la fève. Briouate cigare aux amandes. Perles de coco au beurre de cacahuètes.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Dimanche 22 avril à 8h30***Vendredi 6 juillet à 14h

La Cuisine Lyonnaise : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours) On oublie les rancunes (oui ce n'est pas gagné... Je sais...)

Au programme : Grenouilles à la Lyonnaise. Gâteau foie de volaille sauce crustacé. Tablier de sapeur, Quenelles de volaille sauce échalotes. Sot-l'y-laisse à la crème. Cervelle de canuts. Crème brûlée vanille

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATE : Dimanche 29 avril à 8h30***Lundi 9 juillet à 14h

Cuisine Thai : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris

(Le repas se fait après le cours).

Découvrir l'une des cuisines les plus fines et variées du Monde. Venez entreprendre ce voyage culinaire qui en surprendra plus d'un. Se régaler de plats simples et rapides, ambiance garantie !

Au programme : Pâte de curry jaune, pâte de curry rouge. Sauce saté. Beignets de poissons et calamars au curry jaune. Brochettes de porc saté. Potage poulet citronnelle coco. Soupe won ton aux crevettes. Soupe champignons au Tofu. Nems au porc, champignons noirs et vermicelles de soja. Flan de tapioca, noix de coco, mangues et vermicelles frits au sucre.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Lundi 9 avril à 14h***Dimanche 17 juin à 8h30

Cuisine de nos Grands-mères : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

« Fermer les yeux et se remémorer les plats mijotés qui sentaient bon, en arrivant dans la cuisine de sa Grands-mères..... » **Au programme :** Aspic de saumon fumé à l'aneth et œuf mimosa. Pot au feu mijoté de Mamie. Blanquette de veau à l'ancienne. Sauté de veau Marengo. Coq au vin. Lapin chasseur. Gratin de pommes de terre aux cèpes. Crème caramel

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Samedi 21 avril à 8h30***Dimanche 3 juin à 8h30

Cuisine Argentine : Cours de 5 h « Prix par personne 87 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Découvrir une cuisine traditionnelle Argentine des hautes plaines de la Cordillère des Andes aux grands espaces de la Patagonie.

Au programme : Espanadas De pollo. Espanadas de carne. Espanadas de humita. Espanadas capresse. Salsa criolla "sauce argentine". Matambre con rusa (roulade de bœuf aux légumes). Carbonada especial (ragoût de bœuf aux fruits). El loco (ragoût au maïs et potiron). Flan con dulce de leche

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATE : Vendredi 27 avril à 14h***Vendredi 25 mai à 14h***Dimanche 5 août à 8h30

La cuisine de « Sherazed » : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Découvrir cette cuisine savoureuse avec l'utilisation des tajines comme méthode de cuisson.

Se régaler de plats simples et rapides, ambiance garantie! Pour garder l'esprit de cette cuisine, nous travaillerons avec des viandes Hallal.

Au programme : *Salade fenouil menthe, gingembre. Tajine poulet citron confit et olives. Tajine bœuf patates douces. Tajine courgettes, poireaux menthe, sésame. Boulettes de Kefta agneau à la tomate. Pastilla gambas, saumon fumé. Cornes de gazelle. Makrouts Tmar. Baklava.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Vendredi 18 mai à 14h***Samedi 4 août à 8h30

La cuisine « Feed for you » : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Impressionnez votre famille et vos amis avec un repas typiquement britannique hors du commun, comme on ne peut pas imaginer. Rien à voir avec ce que l'on connaît... Recettes au TOP !! Des recettes simples et savoureuses.

Au programme: *Petite tourte de cochon aux herbes. Cottage pie (pomme de terre, bœuf). Ragout de lapin aux fèves. Tourte forestière au bœuf. Gratin de haddock fumé aux pommes de terre. Tourte de poulet et poireaux à l'estragon. Petit pudding au pain et cranberries*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Mardi 1er mai 8h30***Vendredi 8 juin à 14h***Mercredi 11 juillet à 14h

Découverte des Régions : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », repas et boissons compris. *(Le repas se fait après le cours)*

Découvrir des plats méconnus ou pas au fil des régions. Des plats typiques qui font vraiment envie. Des plats de fêtes ou des plats simples.

Au programme : *Salade Alsacienne au Munster. Kouglof aux lardons et vieux Conté. Garbure Béarnaise. Soupe de châtaignes au potiron et boudin noir. Gratin d'oignons doux des Cévennes. Bouillabaisse de moules et sa rouille. Rôt de porc farci aux pruneaux avec fenouil, sauce miel et Xérès. Blanquette de saumon aux poireaux.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Samedi 26 mai à 8h30***Vendredi 3 août à 14h

La Cuisine légère : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Découvrir les cuissons recommandées pour contrôler et limiter les matières grasses (en papillote, à l'étouffée, en braisée diététique). Une cuisine rapide, simple et goûteuse.

Au programme : *Saint-Jacques et volailles cuites à l'étouffée aux agrumes. Méchouiade poivron, gratinée de carottes. Velouté de morilles. Papillote de Thon aux légumes croquants aux épices. Mousse légère chocolat orange.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18€ par invité, vin compris »

DATES : Vendredi 11 mai à 14h***Mardi 17 juillet à 14h

Barbecue/Plancha: Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », dégustation des produits et boissons comprises.

(Le repas se fait après le cours)

La cuisine gastronomique de l'été sur une terrasse de façon rationnelle.

Découvrir une autre façon de faire un barbecue ou une plancha, avec une organisation optimale pour être plus souvent avec ses invités.

Sauce au curry, sauce Barbecue, blancs de volaille à la grecque, cubes de porc à la sauge et aux agrumes, brochette de crevettes et griottes, bœuf au curry de Madras, magret de canard aux poires balsamique, thon pané au sésame et pavot saumon, ananas, soho, citron vert.

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Samedi 16 juin à 14h***Samedi 28 juillet à 14h

NOUVEAU

Barbecue/Plancha « Japonais » : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », dégustation des produits et boissons comprises. *(Le repas se fait après le cours)*

La cuisine gastronomique de l'été sur une terrasse de façon rationnelle.

Découvrir ensemble la cuisson « yaki » qui fait la réputation de la cuisine Japonaise. Et plein de mises en bouche originales

Sauce Yakitori, Sauce gama daré, Croquette panée, Okonomiyaki, tartare de maquereaux, Kara age, Brochette Tsukuné, brochette bœuf et fromage, boulette de poulet coriandre, saumon teriyaki, brochette de poireaux teriyaki, yakisoba aux légumes

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Vendredi 22 juin à 14h*** Lundi 16 juillet à 14h***Samedi 21 juillet à 8h30

Samedi 11 août à 8h30

Que des patates New : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait près le cours)

Découvrir ou redécouvrir des recettes consacrées à notre bonne « vieille patate »

Nous découvrirons les innombrables possibilités qu'elle offre en matière de préparation

Au programme : *Salade asiatique patate violette et cacahuètes. Véritables gnocchis sauce tomate pesto. Quenelles au Cheddar. Purée patates douces, noisette et poivrons rouges, Croquettes polenta parmesan jambon cru. Bubble anglais pommes de terre, choux et lardons. Blinis de pomme de terre salsa tomate avocat et sauce Colza grillé. Pommes dauphines.*

« Possibilité de convier à la dégustation une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Jeudi 10 mai à 8h30***Lundi 4 juin à 14h***Lundi 6 août à 8h30

« Des pâtes, oui mais... » : Cours de 4 h : « Prix par personnes 72 € », repas et boissons comprise.

(Le repas se fait après le cours).

Découvrir ou redécouvrir des recettes de bonnes pâtes fraîches avec leurs accompagnements pour le bonheur des petits et des grands. Des recettes simples à la portée de tous.

Quelques exemples : *Tagliatelles sauce pesto. Spätzles sauce aux cèpes. Tortellini aux 4 viandes. Raviolis farce ricotta. Ravioles farcies agneau à la sauge. Cannelloni saumon, béchamel tonka. Gnocchi polenta basilic au lard et fourme de Montbrison.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Vendredi 20 avril à 8h30***Mardi 7 août à 14h

Dans le cochon tout est bon !! : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Il peut se cuisiner de tant de manières différentes, que nous pourrions facilement en manger tous les jours sans nous lasser.

Au programme : *Caillettes de porc aux épinards. Saucisson brioché. Pâté de campagne. Travers de porc laqués. Pieds de porc désossés en flan de champignons.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

« En collaboration avec Nicole et Pierre Jousserand de Chambles. [Site web: www.lamitonniere.com](http://www.lamitonniere.com) »

DATES : Dimanche 13 mai à 8h30

Voyage autour des épices : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris. *(Le repas se fait après le cours)*

La cuisine des épices ne consiste pas à tout réinventer, mais plutôt à apprendre à intégrer des nouvelles saveurs pour mettre du plaisir dans votre assiette, en sachant que plein d'épices sont excellentes pour votre santé, sans pour autant vous « emporter » la bouche et ne plus rien sentir ensuite.

Au programme : *Houmous chaud Maïko, Raïta d'aubergine. Petits chaussons farcis aux légumes, gingembre et curcuma. Emincé de poulet aux amandes et douces épices. Curry de poisson. Tajine de poissons à la Chermoulah. Tarte fine aux pommes et crème d'amandes aux épices.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Samedi 28 avril à 8h30***Vendredi 1 juin à 14h***Vendredi 27 juillet à 14h

Nouveau

Salades originales et Pizzas: Cours de 4 h : « Prix par personne 68 € », Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.
Pour cet été ou toute l'année, plein de salades gourmandes originales et pour accompagner, ou pas...des pizzas au TOP !!

Au programme: Salade d'artichauts et champignons à la grecque. Salade de queue de bœuf à l'Auvergnate. Salade Chinoise fraicheur, Salade mexicaine douceur, Salade de la mer aux baies roses. Pizza Sarrazin coco et poulet. Pizza pomme calva et canard fumé. Pizza munster poireaux et lardons. flammekueche

DATES: Vendredi 13 avril à 14h***Lundi 14 mai à 14h***Dimanche 1 juillet à 8h30
Jeudi 19 juillet à 14h***Jeudi 9 août à 14h

« Cuisiner avec le Matru » Un enfant de 6 à 10 ans accompagné d'un adulte.
Cours de 2 h : « Prix pour les deux personnes 72 € ». Chaque matru repartira avec sa production.

Cours N°1: Petits Crackers emmental, Popcorn au chocolat blanc, esquimau mousse chocolat éclats de caramel.
DATES: mercredi 25 avril à 17h, mercredi 6 juin à 14 h
Cours N°2: Sablés apéritif gruyère aux amandes, Nuggets de poisson maison, financier au chocolat
DATES: mercredi 25 avril à 14h, mercredi 6 juin à 17 h
Cours N°3: Tartelette tomates aux épices, Cassolette de tartiflette, Crumble de mangue
DATES: mercredi 4 avril à 17 h, mercredi 16 mai à 14 h, mercredi 20 juin à 14h
Cours N°4: Moelleux pommes de terre saumon fumé, Petits fours courgette basilic, Canistrelli Corse
DATES: mercredi 4 avril à 14 h, mercredi 16 mai à 17 h, mercredi 20 juin à 17h
Cours N°5: Feuilleté fromage olive verte parmesan, Brochettes tandoori, Cookies chocolat au lait
DATES: mercredi 30 mai à 17h, mercredi 18 juillet à 14h
Cours N°6: Samossas poulet soja cacahuètes, Beignet chèvre patate, Palmier caramel au beurre salé
DATES: mercredi 30 mai à 14h, mercredi 18 juillet à 17h
Cours Cup cakes: 2 sortes : Sucrés et salés
DATES: mercredi 11 avril à 14 h ou 17h, mercredi 4 juillet à 14 h ou 17h

PARTIE SUCREE

Nouveau

Entremets Moderne N°1 « Pinnacolada »: Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € ». Le stagiaire emmène son entremets.
Apprendre à réussir un entremets moderne digne d'un pâtissier.
Composition: Biscuit pain de gènes chocolat, Croustillant noisettes, crèmeux ananas citron vert, crème légère coco.
DATES: Samedi 5 mai à 8h30***Mardi 5 juin à 14h***Jeudi 12 juillet à 14h

Nouveau

Entremets Moderne N°2 « Fraicheur »: Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € ». Le stagiaire emmène son entremets.
Apprendre à réussir un entremets moderne digne d'un pâtissier.
Composition: Biscuit coco citron vert, Croustillant coco, crèmeux mangue citron gingembre, crème légère citron vert et framboise
DATES: Mercredi 23 mai à 14h***Vendredi 15 juin à 14h***Dimanche 8 juillet à 8h30

Avalanche de petits fours sucrés La Class !! : Cours de 4 h : Prix par personne 72 € »
Le stagiaire emmène un échantillon de chaque petit four (environ 500 g)
Langues de chat coco, Florentin, Sablés tutti frutti, Sablés hollandais en damier, Bouchées caramel, Friands, Croquants au gianduja, Rosettes chocolatées, Duchesses praliné noisette.
DATES: Jeudi 5 avril à 14h***Jeudi 17 mai à 14h***Lundi 25 juin à 14h*** Jeudi 5 juillet à 14h

Nouveau

Tarte Moderne N°1 « Multifruits »: Cours de 4 h : « Prix par personne 68 € ». Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte gourmande originale. Mélange entre un entremets et une tarte, complexe et simple à la fois... pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

Composition: Pâte sablée noisettes, crème de noisettes, gelée rhubarbe, fruits frais.

DATES: Mardi 10 avril à 14h***Jeudi 28 juin à 14h

Nouveau

Tarte Moderne N°2 « Ananas fraise »: Cours de 4 h : « Prix par personne 68 € ». Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte gourmande originale. Mélange entre un entremets et une tarte, complexe et simple à la fois... pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

Composition: Pâte sablée amandes, framipane coco, compote de fraise, crèmeux exotique, ananas pochés.

DATES: Jeudi 19 avril à 14h***Mardi 26 juin à 14h***Mercredi 8 août à 14h

Nouveau

Tarte Moderne N°3 « Abricao »: Cours de 4 h : « Prix par personne 68 € ». Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte gourmande originale. Mélange entre un entremets et une tarte, complexe et simple à la fois... pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

Composition: Sablé breton choc noisette, compotée d'abricots, crèmeux chocolat noisette, abricots caramélisés.

DATES: Mercredi 16 mai à 8h30***Jeudi 21 juin à 14h

T'es trop chou...: Cours de 3 h : « Prix par personne 52 € », Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

RETROUVER...le goût d'un bon éclair, d'une bonne religieuse ou d'un Paris-brest...Le goût du VRAI.

Quelques exemples: Réalisation de la pâte à chou. Crème pâtissière vanille, chocolat, pistache, praliné. Crème mousseline. Réalisation de religieuses, éclairs, Paris-brest.

DATES: Mardi 24 avril à 14h***Jeudi 31 mai à 14h***Samedi 28 juillet à 8h30

Macarons: Cours de 3 h : « prix par personne 52 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit : 200 g

Apprendre à réaliser un assortiment de macarons (vanille, chocolat...).

Le vrai macaron, moelleux, avec ce goût magique d'un mélange subtil d'amandes et de sucre. « Connaître, enfin, le secret du macaron »

DATES: Vendredi 6 avril à 14h***Mercredi 2 mai à 14h***Samedi 12 mai à 8h30***Samedi 30 juin à 8h30
Jeudi 26 juillet à 14h***Mercredi 8 août à 8h30

TOUT au Chocolat: Cours de 2 h « Prix par personne 42 € »

Les stagiaires repartent avec un partage de la production préparée par leur soin

Tartelette chocolat caramel beurre salé. Coulant chocolat framboise. Soufflé chocolat minute.

DATES: Jeudi 26 avril à 14h et 17h***Jeudi 24 mai à 14h et 17h ***Samedi 14 juillet à 8h30
Mercredi 25 juillet à 14h et 17h

P.S. : N'oubliez pas votre appareil photo...

L'Institut de L'excellence Culinaire

8 rue Eugène Joly – 42100 Saint Etienne

Tél. 00(33) 4 77 25 37 59

Site Web: www.institut-culinaire.fr - Email: contact@institut-culinaire.fr

Avril 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						01 RESERVE
02 Poissons	03 FERMETURE	04 Matrus 4 et 3	05 Avalanche de petits fours	06 Macarons	07 RESERVE	08 Buffet dinatoire N°1
09 Cuisine Thaï	10 Tartes N°1	11 Matrus cup cakes	12 Buffet Mezzés	13 Salades/Pizzas	14 RESERVE	15 RESERVE
16 RESERVE	17 RESERVE	18 RESERVE	19 Tartes N°2	20 Les Pâtes...	21 Cuisine des Grands-mères	22 Cuisine du monde
23 FERMETURE	24 Les choux	25 Matrus 2 et 1	26 Tout chocolat	27 Cuisine Argentine	28 Cuisine des épices	29 Cuisine Lyonnaise
30 FERMETURE						

Mai 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	01 Cuisine « Feed for you »	02 Macarons	03 FERMETURE	04 Les Terrines	05 Entremets N°1	06 Poissons
07 RESERVE	08 RESERVE	09 RESERVE	10 Cuisine des patates	11 Cuisine légère	12 Macarons	13 Cuisine du cochon
14 Salades/Pizzas	15 FERMETURE	16 Tartes N°3	17 Avalanche de petits fours	18 Cuisine Sherazed	19 RESERVE	20 RESERVE
21 RESERVE	22 FERMETURE	23 Entremets N°2	24 Tout chocolat	25 Cuisine Argentine	26 Cuisine des régions	27 Les Terrines
28 RESERVE	29 FERMETURE	30 Matrus 6 et 5	31 Les Choux			

Juin 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				01 Cuisine des épices	02 Buffet Mezzés	03 Cuisine des Grands-mères
04 Cuisine des patates	05 Entremets N°1	06 Matrus 1et2	07 FERMETURE	08 Cuisine « Feed for you »	09 RESERVE	10 RESERVE
11 RESERVE	12 RESERVE	13 RESERVE	14 RESERVE	15 Entremets N°2	16 Barbecue N°1	17 Cuisine Thaï
18 RESERVE	19 FERMETURE	20 Matrus 3 et 4	21 Tartes N°3	22 Barbecue Japonais	23 RESERVE	24 RESERVE
25 Avalanche de petits fours	26 Tartes N°2	27 Buffet Mezzés	28 Tartes N°1	29 Cuisine Japonaise	30 Macarons	31 RESERVE

Juillet 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						01 Salades/Pizzas
						RESERVE
02 RESERVE	03 RESERVE	04 Matrus Cup cakes	05 Avalanche de petits fours	06 Cuisine du monde	07 RESERVE	08 Entremets N°2
09 Cuisine Lyonnaise	10 FERMETURE	11 Cuisine « Feed for you »	12 Entremets N°1	13 Buffet dinatoire N°1	14 Tout chocolat	15 RESERVE
16 Barbecue Japonais	17 Cuisine légère	18 Matrus 5 et 6	19 Salades/Pizzas	20 Poissons	21 Barbecue Japonais	22 Les Terrines
23 RESERVE	24 RESERVE	25 Tout chocolat	26 Macarons	27 Cuisine des épices	28 Les choux	29 RESERVE
30 RESERVE	31 RESERVE					

Août 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		01 RESERVE	02 RESERVE	03 Cuisine des régions	04 Cuisine Sherazed	05 Cuisine Argentine
06 Cuisine des patates	07 Les Pâtes...	08 Macarons	09 Salades/Pizzas	10 Cuisine Anti-cancer	11 Barbecue Japonais	12 FERMETURE
13 RESERVE	14 RESERVE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE
FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE
FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE

Septembre 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					01 RESERVE	02 RESERVE
03 RESERVE	04 RESERVE	05 RESERVE	06 RESERVE	07 RESERVE	08 RESERVE	09 RESERVE
10 RESERVE	11 RESERVE	12 RESERVE	13 RESERVE	14 RESERVE	15 RESERVE	16 RESERVE
RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE
24 RESERVE	25 RESERVE	26 RESERVE	27 RESERVE	28 RESERVE	29 RESERVE	30 RESERVE