

CALENDRIER DES STAGES

Janvier 2021 à Avril 2021

PARTIE SALEE

Repas Saint-Valentin : « Partagez à deux la conception d'un vrai repas gastronomique et venez apprécier ensemble, ce grand moment de détente et de convivialité, ambiance assurée !! » « Prix pour 2 personnes 160 € » comprenant le cours, le repas et les boissons.

Menu : Soupière lutée, topinambours aux morilles, foie gras et châtaignes. Pavé de loup croustillant, streusel noisettes, crème de petits pois tandoori, sauce morilles au lait d'amande. Râble de lapin cuisson basse température, basilic et sauce aigre douce, accompagné de pommes de terre façon tartiflette. Ile flottante moderne, meringue aux pralines, brunoise de mangue, sorbet pinacolada, jus de poire et kiwi.

DATES : Samedi 13 février à 14h. Dimanche 14 février à 8h30.

Cuisine Japonaise : Cours de 5 h : « prix par personne 91 € » 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 : La VRAI soupe miso gingembre et volaille, apprendre la cuisson du riz vinaigré, confection de 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 6 février à 8h30. Dimanche 4 avril à 8h30

Cuisine traditionnelle japonaise : Cours de 5 h : « prix par personne 91 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Voyage culinaire au cœur du Japon. Découvrir des recettes authentiques de la cuisine japonaise familiale et gastronomique. (ATTENTION, on ne fera pas de sushis, makis, sashimis.)

Au programme : Sunomona de concombre et wakamé. Poulpe vinaigré. Gambas au Kimi-Zunzgen. Soupe miso pomme de terre et oignons. Boulettes de tofu frit. Mijoté de bœuf et légumes au saké. Flan salé au poulet, crevette et shiitake. Tonkatsu de porc. Gyosa de poulet grillé. Soupe chaude de Soba au canard. Chiffon cake au matcha. Flan de soja et jus de Yuzu.

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

DATE : Dimanche 28 février à 8h30

« My name is James Burger »: Cours de 4h. Prix par personne 91 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit..

Découvrir plein de variétés de Burger bien moelleux. Avoir cette sensation de mordre dans un pain savoureux et une garniture juteuse à souhait. Savoir fabriquer ses pains.

Au programme : Toutes les sauces maison. 10 sortes de Burgers : Cheeseburger. Buffalo Burger gorgonzola. Burger Méditerranée, fêta et sauce barbecue. Burger mexicain au guacamole. Burger wasabi pois gourmand. Burger oriental yaourt, épinard . Chicken Burger au lard. Chicken Burger légumes tandoori. Chicken curry à l'orange. Chicken teriyaki.

DATES : Vendredi 22 janvier à 14h. Mercredi 10 février à 14h. Samedi 6 mars à 8h30.

Lundi 19 avril à 14h

Les poissons New : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € » 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 : Dimanche 10 janvier à 8h30. Samedi 3 avril à 14h.

Les terrines New : Cours de 4 h : « Prix par personne 91€ » 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 : Jeudi 11 février à 14h. Vendredi 5 mars à 14h. Lundi 12 avril à 14h

La Cuisine Lyonnaise : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € » 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, Trippes à la mode de « JJ ». Quenelles de volaille sauce échalotes. Sol-l'y-laisse à la crème. Cerveille de canuts. Crème brûlée vanille

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

DATE : Samedi 27 mars à 14h.

Nouveau

Cuisine de la Mama : Cours de 5 h : « prix par personne 91 € » repas et boissons compris. (Le repas se fait après le cours)

Apprendre à réaliser des recettes traditionnelles ou revisitées car la cuisine Italienne évolue en permanence.

Au programme : Recette de pesto verde. Bruschetta à la mozzarella di bufala, à la gremolata. Bruschetta à la Caponata sicilienne. Frittata carottes, courgettes. Timbale de choux farci et viande. Saltimbocca à la Roma. Arancinis aux risotto aux cèpes. Porcellina à la Milanaise. Tiramisu traditionnel.

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

DATES : Samedi 30 janvier à 14h. Dimanche 28 mars à 8h30. Vendredi 9 avril à 14h.

Nouveau

Cuisine du terroir « Balades en France »: Cours de 5 h : « prix par personne 91 € » repas et boissons compris. (le repas se fait après le cours)

Partir à la découverte de spécialités en parcourant la France.

Au programme : Terrine de ris de veau et jambon fumés. Gâteau de pommes de terre au chèvre frais. Paupiettes de porc au jambon de Bayonne. Hachis parmentier de joues de bœuf. Pain perdu au camembert. Soufflé glacé au cassis et limoncello. Moelleux dauphinois aux noix.

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

DATES : Vendredi 19 mars à 14h. Dimanche 18 avril à 8h30.

Cuisine du Monde : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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 21 mars à 8h30. Samedi 17 avril à 14h.

Nouveau

La cuisine « Nikkei » : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », repas et boissons compris. *(Le repas se fait après le cours)*

Fusion food du Japon et de l'Amérique du Sud

« Sans compréhension, la fusion devient confusion » disait un ami Japonais. On va essayer de comprendre et apprécier cette cuisine peu connue.

Au programme : Soupe miso réconfortante. Sashimi de saumon à la Sud-Américaine. Poulet frit Kouji et chips de Renkon. Salade de porc grillé vinaigrette wasabi. Aubergines grillées mozzarella. Bœuf braisé saké, soja et cassonade. Causa Nikkei tartare de thon et avocat. Gyosa bananes caramel

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

DATES : Samedi 27 février à 14h. Dimanche 11 avril à 8h30.

Nouveau

Pasta fresca in festa : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », repas et boissons compris. *(Le repas se fait après le cours)*

Apprendre tous les secrets pour confectionner de bonnes pâtes fraîches comme en Italie. Pour un repas en famille ou avec des amis. Tours de mains et techniques.

Au programme : Fettuccine au poulet et amandes. Tagliatelles aux fèves et calamars. Tagliatelle aux poireaux. Orecchiette aux aubergines et basilic. Orecchiette au brocolis. Trofie au pesto.

Cannelloni aux artichauts. Tortelloni pesto et calamars. Raviolis express canard confit et légumes

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

DATES : Mercredi 17 février à 14h. Dimanche 7 mars à 8h30. Dimanche 25 avril à 8h30.

Cuisine indienne : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Découvrir cet univers de goûts et de saveurs épicées tellement variés et tout en couleur.

Au programme : lentilles rouges à la coriandre. Pois chiches à la noix de coco. Haricots au garam masala. Curry de légumes. Curry de pomme de terre au pavot. Poulet tandoori.

Poisson à l'oignon et épices. Pains puri. Galettes Paratha. Raïta au concombre et tomates.

Boulettes moelleuse au sirop de rose .

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

DATE : Samedi 23 janvier à 14h

Les Pâtés et Pâtés en Croûte : Cours de 4 h : « prix par personne 91 € » *Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.*

Apprendre ou ré-apprendre des classiques...un cours comme on les aime...du TERROIR !

Quelques exemples : Koulibiac de saumon. Pithiviers de Jambon aux crêpes et aux légumes. Terrine Corse à l'agneau et aux châtaignes. Le Classique pâté en croute de mon enfance...

DATES : Vendredi 19 février à 14h. Vendredi 16 avril à 14h

Cuisine Thai : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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** »

DATE : Dimanche 7 février à 8h30

Découverte des Régions : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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. Rôti 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 13 mars à 14h. Vendredi 23 avril à 14h.

La Cochonnaille dans tous ces états !! : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

Pour changer du traditionnel...Plein de façons à le déguster ce BON COCHON !!!

Au programme : *Râpée de pomme de terre au saucisson à cuire et sarrasson. Okonom-Yaki (galette japonaise au cochon). Filet mignon en feuilleté sauce vin rouge. Pot au feu de cochon au Chorizo. Vindaloo de Porc (ragoût indien). Filet au Reblochon et pommes fruits fondantes. Pulled Pork (c'est confit, grillé, ça déchire et c'est Américain...hé oui !).*

« **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 14 mars à 8h30. Samedi 24 avril à 14h.

Cuisine de nos Grands-mères : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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 Grand-mère... ».

Au programme : *Aspic de saumon fumé à l'aneth. 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** »

DATE : Dimanche 31 janvier à 8h30. Vendredi 12 mars à 14h.

Que des patates New : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », 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 au repas une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Vendredi 12 février à 14h. Vendredi 30 avril à 14h.

Nouveau

« J'ai des pâtes dans mon placard » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », repas

et boissons compris. (Le repas se fait près le cours)

Apprendre des combines de dernières minutes pour faire un bon repas avec des pâtes dans le placard. Recettes au top avec rapidité.

Au programme : *Soufflé de capellini. Linguine brocolis, pancetta. Linguine saumon fumé, sauce tomate. Spaghettis en papillote. Conchiglie gorgonzola et pistache. Fusilli façon pizza. Mezze crème de pois chiche. Penne jambon champignon. Penne ricotta Mortadelle. Rigatoni à la boulette de viande.*

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

DATES : Jeudi 21 janvier à 14h. Samedi 20 février à 8h30. Samedi 20 mars à 8h30.

Jeudi 15 avril à 14h.

Voyage autour des épices : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », 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 de noisettes aux épices.*

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

DATE : Dimanche 21 février à 8h30. Jeudi 1 avril à 14h.

Nouveau

« Risottos et Lasagnes en Folie » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », Cours de

4 h : « Prix par personne 76 € », repas et boissons compris. (Le repas se fait après le cours)

Découvrir plein de façons de cuisiner ces plats traditionnels. Techniques et astuces...

Au programme : *Lasagne saucisse et ricotta. Lasagne ragout d'agneau. Lasagne tomates mozzarella. Lasagne des verts...Asperges, petits pois, fèves. Risotto fruits de mer. Risotto gorgonzola à la poire et à la noix. Risotto du printemps aux artichauts. Risotto foie de poulet et marsala*

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

DATES : Samedi 9 janvier à 14h. Vendredi 5 février à 14h. Mercredi 24 mars à 14h. Samedi 10 avril à 14h

PARTIE SUCREE

Avalanche de petits fours sucrés La Class !! : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène un échantillon de chaque petit four (environ 500 g)

Langues de chat coco, Florentin orange, Sablés tutti frutti, Sablés hollandais en damier, Bouchées caramel, Friends, Croquants au gianduja, Rosettes chocolatées, Duchesses praliné noisette. Sablés pistache

DATES : Lundi 15 février à 14h. Lundi 8 mars à 14h. Jeudi 8 avril à 14h.

Tropézienne et bugnes ou beignets chocolat : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire repart avec sa tarte tropézienne ainsi qu'un échantillon de bugnes et beignets.

Apprendre à réussir une Tropézienne moelleuse à souhait aux doux parfums de citron ainsi qu'un assortiment de bugnes moelleuses **STEPHANOISES** et des beignets chocolat coulant

DATES : Vendredi 8 janvier à 14h. Mercredi 14 avril à 14h.

Entremets Moderne « Le Tropical » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € ». Le stagiaire emmène son entremets.

Apprendre à réussir un entremets moderne digne d'un pâtissier.

Composition : *Biscuit joconde, biscuit macaron, Crèmeux noix coco, crème légère fruits de la passion*

DATES : Mardi 9 février à 14h. Vendredi 26 mars à 14h.

Entremets Moderne « Le Napoléon » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € ». Le stagiaire emmène son entremets.

Apprendre à réussir un entremets classique digne d'un pâtissier.

Composition : *Joconde décors, daquoise amande, palet fève de tonka, crème légère thé bergamote, Gd-Marnier*

DATES : Mercredi 10 mars à 14h. Mardi 13 avril à 14h

Tarte profiterole vanille chocolat « pour s'la péter » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte gourmande originale, pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

Composition : *Pâte sablée chocolat, Crème fondante chocolat, amandes caramélisées, pâte à choux, crème vanille.*

DATES : Mercredi 31 mars à 14h. Vendredi 26 février à 14h.

Tarte Moderne Chocolat, café « pour s'la péter » : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène sa tarte.

Apprendre à réussir une tarte moderne pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

Composition : *Pâte sucrée chocolat, Biscuit chocolat, Ganache café, Chantilly café*

DATES : Jeudi 25 mars à 14h. Mardi 20 avril à 14h.

Feuilletage : galette frangipane et millefeuille : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € »

Le stagiaire repart avec sa galette frangipane et un assortiment de millefeuille

Apprendre à réussir un feuilletage inversé extra. Savoir réaliser une galette croustillante et goûteuse.

Savoir monter un millefeuille avec une crème onctueuse vanille et glacer au fondant, comme les pâtissiers.

DATES : Vendredi 29 janvier à 14h. Jeudi 29 avril à 14h.

Pâtisserie et pâte levée : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € ». Le stagiaire emmène un échantillon de chaque produit.

Apprendre à réussir les pâtes levées. Dans la tradition, digne d'un pâtissier.

Composition : *Baba à l'ancienne au rhum et chantilly, Croissant au beurre, tarte brioche au beurre au sucre*

DATES : Lundi 8 février à 14h. Mardi 9 mars à 14h. Vendredi 2 avril à 14h.

T'es trop chou... Cours de 3 h : « Prix par personne 56 € », 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, et du célèbre Paris-brest.*

DATES : Samedi 23 janvier à 8h30. Jeudi 4 mars à 14h. Samedi 27 mars à 8h30.

Macarons : Cours de 3 h : « prix par personne 56 € » 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 : Jeudi 14 janvier à 14h. Dimanche 24 janvier à 8h30. Samedi 13 février à 8h30. Samedi 13 mars à 8h30. Samedi 3 avril à 8h30. Mercredi 21 avril à 14h.

Tout au Chocolat : Cours de 2 h « Prix par personne 46 € »

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 : Mercredi 24 février à 14h. Jeudi 18 mars 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 76 € ». Chaque matru repartira avec sa production.

Cours N°1 : *Petits Crackers emmental, Popcorn au chocolat blanc, esquimau mousse chocolat éclats de caramel.*

DATES : Mercredi 6 janvier 14h ou 17h. Mercredi 3 mars 14h ou 17h.

Cours N°2 : *Tarte flammekueche aux lardons/ mini brownies coulant chocolat caramel*

DATES : Mercredi 13 janvier 14h ou 17h. Jeudi 18 février à 14h ou 17h.

Cours N°3 : *Pizza tomate/jambon/champignon / Tuiles aux noisettes et chocolat*

DATES : Mercredi 20 janvier à 14h ou 17h. Mercredi 17 mars à 14h ou 17h. Mercredi 28 avril à 14h ou 17h.

Cours N°4 : *Entremets génoise et mousse chocolat, rose en pâte d'amande, comme un pâtissier*

DATES : Mercredi 3 février à 14h ou 17h. Jeudi 22 avril à 14h ou 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

Janvier 2021						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				01 FERMETURE	02 FERMETURE	03 FERMETURE
04 RESERVE	05 RESERVE	06 Matrus N°1	07 FERMETURE	08 Brioche, tropézienne	09 Risottos et lasagnes en folie	10 Les Poissons New
11 RESERVE	12 RESERVE	13 Matrus N°2	14 Macarons	15 RESERVE	16 RESERVE	17 RESERVE
18 RESERVE	19 FERMETURE	20 Matrus N°3	21 Pâtes dans mon placard	22 Burgers	23 Les choux Cuisine Indienne	24 Macaron
25 RESERVE	26 RESERVE	27 RESERVE	28 FERMETURE	29 Feuilletage, galette	30 Spécialités de la Mamma	31 Cuisine des Grands-mères

Fevrier 2021						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
01 RESERVE	02 RESERVE	03 Matrus N°4	04 FERMETURE	05 Risottos et lasagnes en folie	06 Cuisine Japonaise	07 Cuisine Thai
08 Pâtes levées	09 Entremets Le Tropical	10 Burgers	11 Terrines New	12 Patates New	13 Macarons St-Valentin	14 St-Valentin
15 Petits fours	16 FERMETURE	17 Pasta Fresca	18 Matrus N°2	19 Pâtés et Pâté croute	20 Pâtes dans mon placard	21 Cuisine des épices
22 RESERVE	23 RESERVE	24 Tout Choc	25 FERMETURE	26 Tarte Profiteroles	27 Cuisine Nikkei	28 Traditionnel Japonais

Mars 2021						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
01 FERMETURE	02 FERMETURE	03 Matrus N°1	04 Les choux	05 Terrines New	06 Burgers	07 Pasta Fresca
08 Petits fours	09 Pâtes levées	10 Entremets Le Napoléon	11 FERMETURE	12 Cuisine des Grands-mères	13 Macarons Cuisine des régions	14 La cochonaille
15 RESERVE	16 RESERVE	17 Matrus N°3	18 Tout choc	19 Balade en France	20 Pasta Fresca	21 Cuisine du monde
22 FERMETURE	23 FERMETURE	24 Risottos et lasagnes en folie	25 Tarte Choc/café	26 Entremets Le Tropical	27 Les choux Cuisine Lyonnaise	28 Spécialités de la Mamma
29 FERMETURE	30 FERMETURE	31 Tarte Profiteroles				

Avril 2021						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			01 Cuisine des épices	02 Pâtes levées	03 Macarons Les Poissons New	04 Cuisine Japonaise
05 RESERVE	06 RESERVE	07 RESERVE	08 Petits fours	09 Spécialités de la Mamma	10 Risottos et lasagnes en folie	11 Cuisine Nikkei
12 Terrines New	13 Entremets Le Napoléon	14 Brioche, tropézienne	15 Pâtes dans mon placard	16 Pâtés et Pâté croute	17 Cuisine du monde	18 Balade en France
19 Burgers	20 Tarte Choc/café	21 Macarons	22 Matrus N°4	23 Cuisine des regions	24 La cochonaille	25 Pasta Fresca
26 FERMETURE	27 FERMETURE	28 Matrus N°3	29 Feuilletage, galette	30 Patates new		