

CALENDRIER DES STAGES

Novembre 2021 à avril 2022

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 12 février à 14h. Dimanche 13 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 : Dimanche 6 février à 8h30. Vendredi 22 avril à 14h.

Dernier cours

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-Zunzen. 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 : Samedi 13 novembre à 14h. Samedi 12 mars 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 Burgers 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, feta 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 14 janvier à 8h30. Lundi 21 février à 14h. Samedi 19 mars à 14h.

Dernier cours

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. Sot-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 : Dimanche 28 novembre à 8h30. Dimanche 10 avril à 8h30.

Dernier cours

La cuisine de « Sherazed » : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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 »

DATE : Samedi 29 janvier 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 12 décembre à 8h30. Samedi 26 février à 14h.

Dimanche 20 mars à 8h30.

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 : Samedi 4 décembre à 8h30. Jeudi 17 février à 14h. Samedi 5 mars à 8h30.

Cuisine de la Mamma : 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 : Dimanche 21 novembre à 8h30. Dimanche 6 mars à 8h30. Samedi 23 avril à 14h.

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 fumé. 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 5 novembre à 14h. Dimanche 27 février à 8h30. Samedi 2 avril à 8h30.

Demier cours

Les Pâtés et Pâtés en Croûte : Cours de 4 h : « prix par personne 91 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit.

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

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

DATES : Dimanche 5 décembre 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. Kouglouf aux lardons et vieux Comté. 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 : Dimanche 13 mars à 8h30. Vendredi 29 avril à 14h.

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 caramélisées

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

DATES : Dimanche 16 janvier à 8h30. Dimanche 24 avril à 8h30..

Demier cours

Cuisine Thaï : 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 »

DATES : Samedi 27 novembre à 14h. Vendredi 25 mars à 14h.

Demier cours

Cuisine Argentine : Cours de 5 h « Prix par personne 91 € » 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: Empanadas De pollo. Empanadas de carne. Empanadas de humita. Empanadas 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 del leche

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

DATE : Dimanche 30 janvier à 8h30. Samedi 9 avril à 14h.

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 19 décembre à 8h30. Vendredi 4 mars à 14h.

Demier cours

La cuisine « English cooking » TOP : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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). Ragoût 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 »

DATE : Dimanche 17 avril à 8h30..

Foie gras : Cours de 4 h : « Prix par personne 91 € »

Vous pourrez emporter votre foie gras cuit (pour environ 10 personnes) - Une dégustation se fera après le cours.

Apprendre à choisir, manipuler et « déveiner ». Apprendre une méthode de cuisson qui garde tous les parfums pour du poêlé ou du froid. Réalisation d'un chutney de fruits pour accompagner.

Nous réaliserons, aussi, ensemble, l'originale et excellente crème brûlée au foie gras morilles et 5 épices.

DATES : Samedi 11 décembre à 14h. Vendredi 17 décembre à 14h.

Samedi 18 décembre à 8h30. Lundi 20 décembre à 8h30.

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 poireaux. Orecchiettes aux aubergines et basilic. Orecchiettes aux brocolis. Trofie au pesto. Cannellonis aux artichauts.

Tortellonis pesto et calamars. Raviolis express canard confit et légumes

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

DATES : Samedi 6 novembre à 14h. Jeudi 23 décembre à 14h. Jeudi 28 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 : Aspice 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 »

DATES : Dimanche 14 novembre à 8h30. Samedi 22 janvier à 14h.

Dimanche 3 avril à 8h30.

La cuisine des courges : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », repas et boissons compris. (*Le repas se fait après le cours*)

Découvrir de nouvelles techniques de cuisson des courges. Apprendre toutes les saveurs de différentes cucurbitacées.

N°1 : Velouté de potimarron foie gras et châtaignes. Risotto de potiron à la sauge. Jack be little aux cèpes et quinoa. Râpées de butternut aux noix et cumin. Cassolette de sweet dumpling champignons et fourme de Montbrison. Mousse de potimarron vanille. Petits sablés courge chocolat coco.

N°2 : Brochettes butternut ananas poulet paprika. Courge spaghetti à la carbonara. Velouté de courges aux cèpes et foie gras. Gnocchis de potimarron à la fourme. Croquettes de butternut et céréales fromage et fines herbes.

Velouté courge de Hongrie bacon et avocat. Salade de fruits, ananas et butternut.

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

DATE : Courge N°1 : Dimanche 7 novembre à 8h30

DATE : Courge N°2 : Samedi 20 novembre à 8h30

Demier cours

Que des patates N°1 : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », repas et boissons compris.

(*Le repas se fait après 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

Quelques exemples : Gratin mexicain. Chips de vitelotte. Râpées au gorgonzola et noix.

Ramequin de purée lapin confit et foie gras. Grenailles façon tartiflette. Truffade de la Ric'.

Beignets de pommes de terre à l'orange

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

DATE : Vendredi 21 janvier 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 »

DATE : Vendredi 10 décembre à 14h. Dimanche 27 mars à 8h30.

La Cochonnaille dans tous ses états !! : Cours de 5 h : « Prix par personne 76 € », 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 sarrasnon. Okonomiyaki (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:](http://www.lamitonniere.com)

www.lamitonniere.com »

DATES : Dimanche 23 janvier à 8h30. Samedi 30 avril à 14h.

« 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 : Vendredi 3 décembre à 8h30. Mercredi 5 janvier à 14h. Samedi 16 avril à 14h.

Demier cours

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 »

DATES : Vendredi 11 février à 14h. Samedi 26 mars à 14h.

« **Risottos et Lasagnes en Folie** » : 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 ragoût 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 : Vendredi 19 novembre à 14h. Samedi 5 février à 14h. Vendredi 8 avril à 14h.

NOUVEAU

Cours œnologie, initiation à la dégustation : Cours de 2h :

« prix par personne 65€ ».

Dans une ambiance détendue, Marie, notre adorable vendeuse, œnologue de formation, présentera 6 vins autour desquels nous pourrions échanger, découvrir et partager le plaisir de la dégustation.

A travers ces cours, nous apprendrons les principaux cépages à retenir, les principales régions et les accords mets et vins. Le but : "Apprendre à parler simplement du vin sans chichi"

Cours N°1 : Les Déplaudes de Tartaras ou le renouveau de cépages oubliés et l'alchimie des assemblages

DATE : Vendredi 26 novembre à 19h.

Cours N°2 : A l'aveugle, saurez-vous les reconnaître ? Une dégustation ludique dans des verres noirs

DATE : Vendredi 28 janvier à 19h.

Cours N°3 : Le Clos des Patris : à la découverte des vins du Ventoux, gorgés de soleil

DATES : Vendredi 25 février à 19h

Cours N°4 : Bio, biodynamie, vins naturels, quelle différence ?

DATES : Vendredi 18 mars à 19h

Cours N°5 : Accords Vins et Chocolat : classiques ou surprenants, à l'approche de Pâques, un moment de gourmandise

DATES : Vendredi 15 avril à 19h

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, Friands, Croquants au gianduja, Rosettes chocolatées, Duchesses praliné noisette. Sablés pistache

DATES : Lundi 3 janvier à 14h. Mercredi 23 février à 14h. Jeudi 7 avril à 14h.

Tarte N°1 : 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 10 novembre à 14h. Vendredi 11 mars à 14h.

Tarte N°2 ; 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 : Mercredi 16 mars à 14h.

Tartes N°3 : Tarte citron EXTRA meringuée, tarte streusel noisette framboises « pour s'la péter » :

Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène ses deux tartes.

Apprendre à réussir une tarte praline gourmande à souhait avec une pâte sablée amandes, pur beurre. Ainsi qu'une tarte citron meringuée « qui déchire sa mère » comme on les aime... bien acidulée, avec une meringue moelleuse !! Tarte streusel : pâte sucrée noisette, crème noisette et framboise sur daquoise. Pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

DATES : Mercredi 15 décembre à 14h. Vendredi 15 avril à 14h.

Entremets N°1 « 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

DATE : Jeudi 24 février à 14h.

Entremets N°2 « La Ménestrel » : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène sa bûche de 8 pers.

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

Composition : Biscuit moelleux pâte à choux. Biscuit cuillère aux amandes. Framboises. Crème légère au chocolat blanc et citron vert. Glaçage blanc vanille. Décors.

DATES : Mercredi 16 février à 14h. Mercredi 27 avril à 14h.

Bûche Moderne N°1 « La Ménestrel » : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène sa bûche de 8 pers.

Apprendre à réussir une bûche classique digne d'un pâtissier.

Composition : Biscuit moelleux pâte à choux. Biscuit cuillère aux amandes. Framboises. Crème légère au chocolat blanc et citron vert. Glaçage blanc vanille. Décors Noël.

DATE : Samedi 18 décembre à 14h.

Bûche Moderne N°2 « La p'tite Julie » : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène sa bûche de 8 pers.

Apprendre à réussir une bûche chocolat classique digne d'un pâtissier.

Composition : Biscuit daquoise pépites de chocolat. Crèmeux noisettes, confit framboise litchi. Mousse chocolat badiane. Décors Noël.

DATE : Samedi 11 décembre à 8h30

Bûche N°3 : Orange Yuzu marron pour s'la péter » : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » Le stagiaire emmène sa bûche de 8 pers. Apprendre à réussir une bûche classique digne d'un pâtissier.

Composition : Biscuit moelleux orange. Confit yuzu. Crème légère au marron. Glaçage soleil. Décors Noël.

DATE : Lundi 20 décembre à 14h

« **Dans la Famille Brioche** » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € ». Le stagiaire emmène un échantillon de chaque produit.

Apprendre à réussir une pâte à brioche EXTRA. Dans la tradition, digne d'un pâtissier.

Composition : Brioche aux pralines, saucisson brioché, tarte pomme briochée à la noisette

DATES : Vendredi 25 février à 14h. Jeudi 21 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 : Vendredi 12 novembre à 14h. Mercredi 22 décembre à 14h. Lundi 7 février à 8h30.

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 choux. Crème pâtissière vanille, chocolat, pistache, praliné. Crème mousseline. Réalisation de religieuses, éclairs, et du célèbre Paris-Brest.

DATES : Jeudi 16 décembre à 14h. Samedi 16 avril 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 25 novembre à 14h. Samedi 5 février à 8h30. Samedi 26 mars à 8h30.

Lundi 25 avril à 14h.

Demier cours

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 : Vendredi 4 février à 14h. Mardi 26 avril 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 26 janvier à 14h ou 17h. Mercredi 9 mars à 14h ou 17h.

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

DATES : Mercredi 24 novembre à 14h ou 17h. Mardi 21 décembre à 14h ou 17h.

Mercredi 30 mars à 14h ou 17h

Cours N°3 Petits palmiers de chevre et jambon/ bocal de pâte a tartiner/ petits spéculos

DATES : Mercredi 1 décembre à 14h ou 17h. Mercredi 19 janvier à 14h ou 17h.

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

DATES : Mercredi 9 février à 14h ou 17h. Mardi 22 février à 14h ou 17h.

Mercredi 6 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

Mars 2022						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	01	02	03	04 Cuisine du Monde	05 Terrines	06 Cuisine de la Mama
07 RESERVE	08 RESERVE	09 Matrus N°1	10 FERMETURE	11 Tarte N°1	12 Traditionnel Japonais	13 Cuisine des régions
14 FERMETURE	15 FERMETURE	16 Tarte N°2	17 FERMETURE	18 Dégustation de vins	19 Burgers	20 Poissons
21 FERMETURE	22 FERMETURE	23 RESERVE	24 RESERVE	25 Cuisine Thaï	26 Macarons Cuisine des épices	27 Patates News
28 RESERVE	29 RESERVE	30 Matrus N°2	31 FERMETURE			

Avril 2022						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				01	02 Balade en France	03 Grand-mères
04 FERMETURE	05 FERMETURE	06 Matrus N°4	07 Avalanche petits fours	08 Lasagnes/risottos	09 Cuisine Argentine	10 Cuisine Lyonnaise
11 FERMETURE	12 FERMETURE	13 RESERVE	14 RESERVE	15 Tarte N°3 Dégustation de vins	16 Choux Pâtes dans le placard	17 Cuisine Anglaise TOP
18 RESERVE	19 RESERVE	20 FERMETURE	21 Brioches	22 Cuisine Japonaise	23 Cuisine de la Mama	24 Cuisine Nikkei
25 Macarons	26 Tout chocolat	27 Entremets N°2	28 Pasta Fresca	29 Cuisine des régions	30 La Cochonnaille	

Janvier 2022						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					01 FERMETURE	02 FERMETURE
03 Avalanche petits fours	04 FERMETURE	05 Pâtes dans le placard	06 FERMETURE	07 RESERVE	08 RESERVE	09 RESERVE
10 RESERVE	11 FERMETURE	12 RESERVE	13 RESERVE	14 Burgers	15 RESERVE	16 Cuisine Nikkei
17 FERMETURE	18 FERMETURE	19 Matrus N°3	20 FERMETURE	21 Patates N°1	22 Grand-mères	23 La Cochonaille
24 RESERVE	25 RESERVE	26 Matrus N°1	27 FERMETURE	28 Dégustation de vins	29 Cuisine de Sherazed	30 Cuisine Argentine
31 FERMETURE						

Février 2022						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	01 FERMETURE	02 RESERVE	03 RESERVE	04 Tout chocolat	05 Macarons Lasagnes/risottos	06 Cuisine Japonaise
07 Pâtes levées	08 FERMETURE	09 Matrus N°4	10 FERMETURE	11 Cuisine des épices	12 Saint-Valentin	13 Saint-Valentin
14 RESERVE	15 RESERVE	16 Entremets N°2	17 Les terrines	18 RESERVE	19 RESERVE	20 RESERVE
21 Burgers	22 Matrus N°4	23 Avalanche petits fours	24 Entremets N°1	25 Brioche	26 Poissons	27 Balade en France
28 FERMETURE						

Novembre 2021						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
01 RESERVE	02 RESERVE	03	04 RESERVE	05 Balade en France	06 Pasta Fresca	07 Courges N°1
08 FERMETURE	09 FERMETURE	10 Tarte N°1	11 FERMETURE	12 Pâtes levées	13 Traditionnel Japonais	14 Grand-mères
15 FERMETURE	16 FERMETURE	17 RESERVE	18 RESERVE	19 Lasagnes/risottos	20 Courges N°2	21 Cuisine de La Mamma
22 RESERVE	23 RESERVE	24 Matrus N°2	25 Macarons	26 Dégustation de vins	27 Cuisine Thai	28 Cuisine Lyonnaise
29 RESERVE	30 RESERVE					

Décembre 2021						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		01 Matrus N°3	02 FERMETURE	03 Pâtes dans le placard	04 Terrines	05 Pâtés croustes
06 FERMETURE	07 FERMETURE	08 RESERVE	09 RESERVE	10 Patates News	11 Bûche N°2	12 Poissons
13 RESERVE	14 RESERVE	15 Tarte N°3	16 Choux	17 Foie gras	18 Foie gras	19 Cuisine du monde
20 Foie gras	21 Bûche N°3	22 Pâtes levées	23 Pasta Fresca	24 FERMETURE	25 FERMETURE	26 FERMETURE
27 FERMETURE	28 FERMETURE	29 FERMETURE	30 FERMETURE	31 FERMETURE		