

CALENDRIER DES STAGES

Octobre 2019 à Juin 2019

***DERNIER calendrier avant
Fermeture définitive***

PARTIE SALEE

Repas de Noël : de 8h30 jusqu'à la fin du repas ou de 14h jusqu'à la fin du repas « prix par personne 160 € » comprenant le cours, le repas et les boissons.

Nous vous proposons l'élaboration d'un menu complet. Nous organiserons la mise en place du service à table de façon rationnelle et efficace, et nous dégusterons nos réalisations ensemble autour d'une table conviviale. Nous apprendrons aussi, à servir le repas avec un minimum de stress et un maximum d'organisation.

MENU : *Makis de foie gras, morilles, sauce soja cassis. Ravioles de cèpes, bouillon champignons gingembre. Petites timbales d'escargot, tête de veau aux herbes, crumble Tandoori. Soupière de homard, St-Jacques et petits légumes croquants. Râbles de lapin basilic, basse température, sauce aigre douce et millefeuille tartiflette. Macarons noisettes, pommes caramel, orange gingembre.*

« Possibilité de convier au repas une ou plusieurs personnes : 38 € par invité, vin compris »

DATES : Samedi 14 décembre à 8h30. Dimanche 15 décembre à 8h30

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 !! » De 8h30 jusqu'à la fin du repas « 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.*

DATE : Vendredi 14 février à 14h. Samedi 15 février à 14h.

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, apprendre la 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 16 novembre à 14h. Dimanche 12 avril à 8h30. Samedi 27 juin à 14h.

Cuisine traditionnelle japonaise : Cours de 5 h : « prix par personne 87 € » 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 »

DATES : Dimanche 23 février à 8h30. Dimanche 21 juin à 8h30.

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 : Dimanche 17 novembre à 8h30. Samedi 29 février à 14h. Dimanche 26 avril à 8h30.

Samedi 13 juin 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 : Samedi 9 novembre à 8h30. Vendredi 17 janvier à 14h. Mercredi 12 février à 14h.
Vendredi 24 avril à 14h. Lundi 15 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, Moelleux chocolat betterave et framboises*

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

DATE : **Dimanche 15 mars à 8h30.**

« My name is James Burger » : Cours de 4h. Prix par personne 87 € » 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.

Au programme : **Tout un assortiment de sauces maison. Cheeseburger. Buffalo Burger gorgonzola. Burger Méditerranée, fêta et sauce barbecue. Burger mexicain au guacamole. Burger wasabi pois gourmand. Chicken Burger au lard. Chicken Burger légumes tandoori. Chicken curry à l'orange. Chicken terriyaki.**

DATES : **Mercredi 6 novembre à 14h. Vendredi 24 janvier à 14h. Dimanche 22 mars à 8h30.**
Mercredi 22 avril à 14h. Mardi 9 juin à 14h.

Foie gras : Cours de 4 h : « Prix par personne 87 € »

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 : **Vendredi 13 décembre à 14h. Jeudi 19 décembre à 14h. Vendredi 20 décembre à 8h30.**
Samedi 21 décembre à 8h30.

Cuisine autour du foie gras : Cours de 4 h : « Prix par personne 87 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

Pour les fêtes, ou toute autre occasion, venez découvrir comment cuisiner ce produit délicat.

Au programme : **Terrine de foie gras à la strasbourgeoise. Petite brioche aux cèpes et foie gras. Noix de Saint-Jacques panées gomasio, foie gras poêlé le tout sur un lit de salade au cassis.. Feuilleté au foie gras et ris de veau.**

DATES : **Jeudi 12 décembre à 14h. Dimanche 22 décembre 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 : **Samedi 28 décembre à 14h. Samedi 7 mars à 8h30.**

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 : Samedi 25 janvier à 8h30. Samedi 21 mars à 8h30. Dimanche 5 avril à 8h30. .

Buffet dînatoire. Thème : « Les Iles » : 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 à réaliser. **Le thème « Les îles » ne veut pas dire « Epicé !!! »**

Quelques exemples : *Cocktail planteur. Accras de morue et de crevettes. Curry de Madagascar porc et gambas.*

Brochettes mangue/crevette/poivron rouge. Tartare de dorade, avocat, mangue. Cassolettes poulet tandoori.

Tiramisu de mangue au Rhum et pain d'épices. Blanc manger vanille, framboises vinaigre balsamique.

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

DATES : Samedi 1^{er} février à 14h. Dimanche 3 mai à 8h30.

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 : Samedi 9 novembre à 14h. Dimanche 8 mars à 8h30. Vendredi 26 juin 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, Trippes à la mode de « JJ ». 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 1 décembre à 8h30. Samedi 18 avril à 14h.

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 : Dimanche 12 janvier à 8h30. Samedi 25 avril à 14h.

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

(Le repas se fait après le cours). **ATTENTION ! Un minimum de 8 pers est nécessaire pour faire ce cours**

Apprendre certaines techniques de cuisson de viandes. Redécouvrir des plats classiques de façon plus moderne.

Quelques exemples : *Steak tartare. Barboton au gigot d'agneau. Daube provençale. Osso bucco de veau.*

Escalopes de veau milanaise.. Filet de bœuf Wellington.

Nous réaliserons aussi quelques sauces de viandes chaudes ou froides pour fondues.

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

DATES : Dimanche 10 novembre à 8h30. Samedi 18 janvier à 14h.

Cuisine Thaï : 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 : Dimanche 8 décembre à 8h30. Samedi 4 avril à 8h30.

Cuisine indienne : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », 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 »

DATES : Samedi 22 février à 8h30. Dimanche 14 juin à 8h30.

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 Cèvennes. 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 3 novembre à 8h30. Samedi 11 janvier à 8h30. Dimanche 29 mars à 8h30.

La Cochonnaille dans tous ces états !! : Cours de 5 h : « Prix par personne 87 € », 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 Maroilles et pomme fondante. 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 »

DATES : Samedi 30 novembre à 8h30. Vendredi 21 février à 14h. Samedi 11 avril 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 : Dimanche 19 janvier 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 : Dimanche 26 janvier à 8h30. Dimanche 1^{er} mars à 8h30. Dimanche 19 avril à 8h30.

La cuisine « English cooking » : 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 »

DATE : Dimanche 16 février à 8h30.

Les Pâtés et Pâtés en Croûte : Cours de 4 h : « prix par personne 87 € » *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 croûte de mon enfance...

DATES : Samedi 7 décembre à 14h. Vendredi 6 mars à 14h.

Que des patates : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », 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 à la dégustation une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Dimanche 2 février à 8h30. Samedi 2 mai 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 : Samedi 14 mars à 8h30. Vendredi 19 juin à 14h.

Plaisirs et Santé : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait près le cours)

« Un peu de sans gluten ! Un peu de sans lactose ! Un peu de santé ! Beaucoup de plaisir ! ».

Au programme : Salade vitaminée asiatique. Wrap au caviar d'aubergine. Gratin de pomme de terre lait de coco et crevettes. Quiche lorraine pour tous. Rouleaux de courgette au riz sauce poivrons rouges. Pâté de foie de volaille et sauce aux crustacés. Parmentier de veau et purée de courgette. Quenelle allégée au saumon. Flan de pâtissier EXTRA à la fève de tonka.

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

DATES : Dimanche 29 décembre à 8h30. Vendredi 13 mars à 14h.

La cuisine des courges : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », 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 potimarrons 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 sweat dumpling champignons et fourme de Montbrison. Mousse de potimarron vanille. Petits sablés courge chocolat coco.

N°2 : Velouté potiron gingembre. Courge spaghetti à la carbonara. Velouté de courges aux cèpes et foie gras. Soupe de pois cassé à la courge butternut. Gnocchis de potimarron à la fourme. Velouté courge de Hongrie bacon et avocat. Salade de fruits, ananas et butternut. Croquettes de butternut et céréales,

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

DATE : Courge N°1 : Vendredi 1 novembre à 14h.

DATE : Courge N°2 : Vendredi 4 octobre à 14h. Samedi 2 novembre 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, Raita 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 : Samedi 23 novembre à 8h30. Lundi 2 mars à 14h. Samedi 20 juin à 14h.

Salades originales et Pizzas : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », 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 fraîcheur, Salade mexicaine douceur, Salade de la mer aux baies roses.

Pizza Sarrasin coco et poulet. Pizza pomme calva et canard fumé. Pizza munster poireaux et lardons. flammekueche

DATES : Mercredi 19 février à 14h. Vendredi 3 avril à 14h. Samedi 9 mai à 8h30. Jeudi 25 juin à 14h.

Les soupes qui « déchirent »... Cours de 4 h : « prix par personne 72 € »

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

Apprendre à réaliser des soupes simples et goûteuses à la fois. De quoi reprendre goût à la soupe, pour petits ou grands.

Quelques exemples : *Soupe de cochon au Quinoa. Soupe de poulet aux Lentilles du Puy. Velouté de carottes et panais et épices. Potage Dubarry à la noix de coco. Velouté de brocolis à la fourme de Montbrison. L'excellent minestrone. Soupe express aux légumes du réfrigérateur.*

DATES : Dimanche 24 novembre à 8h30. Vendredi 6 décembre à 14h. Mardi 14 janvier à 14h.

Samedi 13 juin à 8h30

PARTIE SUCREE

Avalanche de petits fours sucrés La Class !! : Cours de 4 h : Prix par personne 68 € »

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 caramels, Friands, Croquants au gianduja, Rosettes chocolatées, Duchesses praliné noisette.

DATES : Mercredi 9 octobre à 14h. Jeudi 28 novembre à 14h. Mercredi 5 février à 14h. Vendredi 20 mars à 14h. Mercredi 29 avril à 14h. Jeudi 11 juin à 14h.

Tropézienne et bugnes ou beignets chocolat : Cours de 4 h : Prix par personne 72 € »

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 et fleur d'oranger.

Savoir réaliser un assortiment de bugnes moelleuses STEPHANOISES et des beignets chocolat coulant

DATES : Jeudi 10 octobre à 14h. Mercredi 20 novembre à 14h. Lundi 24 février à 14h. Mercredi 25 mars à 14h.

Jeudi 18 juin à 14h.

Desserts glacés : Cours de 4 h : Prix par personne 72 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

Apprendre à réussir des profiteroles vanille, sauce chocolat noisettes, un nougat glacé aux fruits macérés et nougatine, un soufflé glacé verveine verte du Velay, digne des plus grands pâtisseries.

DATES : Jeudi 7 novembre à 14h. Jeudi 26 décembre à 14h. Vendredi 10 janvier à 14h. Jeudi 13 février à 14h.

Mercredi 1 avril à 14h. Jeudi 4 juin à 14h.

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, crémeux ananas citron vert, crème légère coco.*

DATES Vendredi 29 novembre à 14h. Vendredi 27 mars à 14h. Vendredi 12 juin à 14h.

Entremets Moderne N°2 « LE Quiberon »: Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € ». Le stagiaire emmène son entremets de 8 pers.

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

Composition : *Sablé Breton, Biscuit caramel. Crème caramel. Mousse chocolat. Glaçage, décor rocher breton au chocolat*

DATES : **Vendredi 31 janvier à 14h. Jeudi 23 avril à 14h.**

Bûche Moderne N°1 « La Ménestrel »: Cours de 4 h : Prix par personne 72 € » 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.*

DATES : **Vendredi 20 décembre à 14h. Lundi 23 décembre à 14h.**

Bûche Moderne N°2 « La p'tite Julie »: Cours de 4 h : Prix par personne 72 € » Le stagiaire emmène sa bûche de 8 pers.

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

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

DATES : **Samedi 21 décembre à 14h. Lundi 23 décembre à 8h30.**

Tarte Moderne N°1 « pour s'la péter »: Cours de 4 h : Prix par personne 72 € » Le stagiaire emmène sa tarte de 8 pers.

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

Composition : *Sablé breton, crèmeux mascarpone fève de tonka. Cocktail de fruits rouges, glaçage aux fruits.*

Décor : *Framboises, mères sucre aéré*

DATES : **Vendredi 22 novembre à 14h. Mercredi 8 janvier à 14h.**

Tarte Moderne N°2 « Caramel pamplemousse »: Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». 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, Crèmeux chocolat pamplemousse, croustillant caramel vanille, fraises fraîches.*

DATES : **Mercredi 18 décembre à 14h. Mercredi 26 février à 14h. Mercredi 17 juin à 14h.**

Tarte Moderne N°3 « Granny smith et orange »: Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». 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 noisette, onctueux noisettes, compote de pomme à l'orange, biscuit noisette, chips de pommes*

DATES : **Vendredi 15 novembre à 14h. Mercredi 15 avril à 14h**

Tarte Moderne N°4 « La Félyne »: Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € ». 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 amandes, Compotée de fraises, crèmeux exotique, poires pochées cassis, riz impératrice*

DATES : **Samedi 28 décembre à 8h30. Jeudi 30 janvier à 14h. Lundi 27 avril à 14h. Mercredi 4 mars à 14h.**

Tartes N°5 « Le Top « Classik »: Cours de 4 h : Prix par personne 72 € » 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 !!

Pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtissier.

DATES : **Vendredi 8 novembre à 14h. Mercredi 11 décembre à 14h. Mercredi 18 mars à 14h. Vendredi 10 avril à 14h.**

Feuilletage : galette frangipane et millefeuille: Cours de 4 h : Prix par personne 72 € »

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 : **Mercredi 30 octobre à 14h. Samedi 7 décembre à 8h30. Vendredi 27 décembre à 8h30. Vendredi 28 février à 14h. Jeudi 9 avril à 14h. Mardi 23 juin à 14h.**

Pâtisserie et pâte levée : Cours de 4 h : « Prix par personne 72€ ». 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, petits pains aux céréales, tarte brioche au beurre et caramélisée au sucre*

DATES : Mercredi 2 octobre à 14h. Jeudi 14 novembre à 14h. Jeudi 9 janvier à 14h. Mardi 3 mars à 14h. Vendredi 17 avril 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 choux. Crème pâtissière vanille, chocolat, pistache, praliné. Crème mousseline. Réalisation de religieuses, éclairs, Paris-brest.*

DATES : Samedi 18 janvier à 8h30. Samedi 15 février à 8h30. Samedi 18 avril à 8h30. Samedi 27 juin 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 1^{er} novembre à 8h30. Jeudi 26 décembre à 8h30. Jeudi 23 janvier à 14h.

Samedi 29 février à 8h30. Samedi 25 avril à 8h30. Jeudi 7 mai à 14h. Samedi 20 juin à 8h30.

TOU 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 : Mardi 12 novembre à 14h. Jeudi 16 janvier à 14h. Jeudi 12 mars à 14h. Mardi 7 avril à 14h. Mardi 5 mai à 14h. Mardi 16 juin 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 13 novembre à 14h. Mercredi 15 janvier à 17h. Mercredi 11 mars à 14h

Cours N°2 : *Tartelette tomates aux épices, Cassolette de tartiflette, Crumble de mangue*

DATES : Mercredi 13 novembre à 17h. Mercredi 15 janvier à 14h. Mercredi 11 mars à 17h

Cours N°3 : *Samosas poulet soja cacahuètes, Beignet chèvre patate, Palmier caramel au beurre salé*

DATES : Mercredi 16 octobre à 14h. Mercredi 27 novembre à 17h. Mercredi 3 juin à 14h

Cours N°4 : *Truffes 3 façons, Whoopies chocolat*

DATES : Mercredi 16 octobre à 17h. Mercredi 27 novembre à 14h. Mercredi 3 juin à 17h

Cours N°5 : *Entremets mousse chocolat comme un pâtissier*

DATES : Mercredi 4 décembre à 14h et 17h. Mercredi 29 janvier à 14h et 17h. Mercredi 6 mai à 14h et 17h. Mercredi 24 juin à 14h et 17h.

Cours N°6 : *Charlotte aux poires comme un pâtissier*

DATES : Mercredi 22 janvier à 14h et 17h. Mercredi 8 avril à 14h et 17h. Mercredi 10 juin 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

Octobre 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	01	02	03	04	05	06
	FERMETURE	Pâte levée	FERMETURE	Courges N°2	RESERVE	RESERVE
07	08	09	10	11	12	13
RESERVE	FERMETURE	Avalanche petits fours	Tropézienne	RESERVE	RESERVE	RESERVE
14	15	16	17	18	19	20
RESERVE	RESERVE	Matrus 3/4	FERMETURE	RESERVE	RESERVE	RESERVE
21	22	23	24	25	26	27
RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE
28	29	30	31			
RESERVE	RESERVE	Feuilletage galette	RESERVE			

Novembre 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				01 Macarons	02 Courges N°2	03 Cuisine des régions
				Courges N°1		
04	05	06	07	08	09	10
RESERVE	RESERVE	Burgers	Desserts glacés	Tarte N°5	Terrines News	Cuisine des viandes
					Cuisine du monde	
11	12	13	14	15	16	17
FERMETURE	Tout chocolat	Matrus 1/2	Pâte levée	Tarte N°3	Cuisine japonaise	Poissons News
18	19	20	21	22	23	24
FERMETURE	FERMETURE	Tropézienne	FERMETURE	Tarte N°1	Cuisine des épices	Les soupes
25	26	27	28	29	30	
RESERVE	RESERVE	Matrus 4/3	Avalanche de petits fours	Entremets N°1	cochonaille	

Décembre 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						01 Cuisine Lyonnaise
02	03	04	05	06	07	08
FERMETURE	RESERVE	Matrus entremets choc	RESERVE	Les Soupes	Feuilletage galette	Cuisine Thaï
					Pâté croute	
09	10	11	12	13	14	15
FERMETURE	RESERVE	Tarte N°5	Autour du foie gras	Foie Gras	Repas Noël	Repas Noël
16	17	18	19	20	21	22
RESERVE	RESERVE	Tarte N°2	Foie Gras	Foie Gras	Foie Gras	Autour du foie gras
					Bûche N°1	
23	24	25	26	27	28	29
Bûche N°2	FERMETURE	FERMETURE	Macarons	Feuilletage galette	Tarte N°4	Plaisir santé
Bûche N°1			Desserts glacés		MEB N°1	
30	31					
RESERVE	FERMETURE					

Janvier 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		01 FERMETURE	02 FERMETURE	03 FERMETURE	04 RESERVE	05 RESERVE
06 RESERVE	07 RESERVE	08 Tarte N°1	09 Pâte levée	10 Desserts glacés	11 Cuisine des régions	12 Cuisine Sherazed
13 FERMETURE	14 Les soupes	15 Matrus 2/1	16 Tout chocolat	17 Terrines News	18 Pâte à choux Cuisine des viandes	19 Cuisine Argentine
20 FERMETURE	21 RESERVE	22 Matrus Charlotte poire	23 Macarons	24 Burgers	25 Buffet dinatoire les Mezzés	26 Grand-mère
27 RESERVE	28 RESERVE	29 Matrus Entremets choc	30 Tarte N°4	31 Entremets N°2		

Février 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					01 MEB des Iles	02 Patates N°1
03 FERMETURE	04 RESERVE	05 Avalanche de petits fours	06 RESERVE	07 RESERVE	08 RESERVE	09 RESERVE
10 FERMETURE	11 RESERVE	12 Terrines News	13 Desserts glacés	14 Cuisine St Valentin	15 Pâte à choux Cuisine St Valentin	16 English cooking
17 RESERVE	18 RESERVE	19 Pizzas/Salades	20 RESERVE	21 Cochonnaille	22 Cuisine Indienne	23 Traditionnel Japonais
24 Tropézienne	25 FERMETURE	26 Tarte N°2	27 RESERVE	28 Feuilletage galette	29 Macarons Poissons News	

Mars 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						01 Cuisine des Grands-mères
02 Cuisine des épices	03 Pâte levée	04 Tarte N°4	05 RESERVE	06 Divers Pâtés croute	07 MEB N°1	08 Cuisine du monde
09 RESERVE	10 RESERVE	11 Matrus 1/2	12 Tout chocolat	13 Plaisir santé	14 Patates News	15 Cuisine Anti-cancer
16 FERMETURE	17 RESERVE	18 Tarte N°5	19 RESERVE	20 Avalanche petits fours	21 Buffet dinatoire les Mezzés	22 Burgers
23 FERMETURE	24 RESERVE	25 Tropézienne	26 RESERVE	27 Entremets N°1	28 RESERVE	29 Cuisine des régions
30 RESERVE	31 RESERVE					

Avril 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
		01 Desserts glacés	02 RESERVE	03 Pizzas/Salades	04 Cuisine Thai	05 Buffet dinatoire les Mezzés
06 FERMETURE	07 Tout chocolat	08 Matrus Charlotte poire	09 Feuilletage galette	10 Tarte N°5	11 cochonaille	12 Cuisine Japonaise
13 FERMETURE	14 RESERVE	15 Tarte N°3	16 RESERVE	17 Pâte levée	18 Pâte à choux Cuisine Lyonnaise	19 Cuisine des Grands-mères
20 RESERVE	21 RESERVE	22 Burgers	23 Entremets N°2	24 Terrines News	25 Macarons Cuisine Sherazed	26 Poissons News
27 Tarte N°4	28 RESERVE	29 Avalanche petits fours	30 RESERVE			

Mai 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				01 FERMETURE	02 Patates N°1	03 MEB des Iles
04 FERMETURE	05 Tout choc	06 Matrus Entremets choc	07 Macarons	08 FERMETURE	09 Pizzas/Salades	10 RESERVE
11 RESERVE	12 RESERVE	13 RESERVE	14 RESERVE	15 RESERVE	16 RESERVE	17 RESERVE
18 RESERVE	19 RESERVE	20 RESERVE	21 RESERVE	22 RESERVE	23 RESERVE	24 RESERVE
25 RESERVE	26 RESERVE	27 RESERVE	28 RESERVE	29 RESERVE	30 RESERVE	31 RESERVE

Juin 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
01 RESERVE	02 RESERVE	03 Matrus 3/4	04 Desserts glacés	05 RESERVE	06 RESERVE	07 RESERVE
08 FERMETURE	09 Burgers	10 Matrus Charlotte poires	11 Avalanche petits fours	12 Entremets N°1	13 Les soupes Poissons News	14 Cuisine Indienne
15 Terrines News	16 Tout chocolat	17 Tarte N°2	18 Tropézienne	19 Patates News	20 Macarons Cuisine des épices	21 Traditionnel Japonais
22 FERMETURE	23 Feuilletage galette	24 Matrus Entremets choc	25 Pizzas/Salades	26 Cuisine du monde	27 Pâte à choux Cuisine japonaise	28 MEB
29 RESERVE	30 RESERVE					



Quoi vous dire sans larme à l'œil ??? Sinon...MERCII !!!
16 ans avec plus de 4000 personnes dans mes cours...Pour
ma part que du bonheur ! Très sincèrement...Jamais
l'impression d'aller travailler. Merci pour votre joie, vos
sourires, vos déconnades. Beaucoup de liens se sont créés
avec beaucoup de personnes et ça c'est TOP. Désolé pour
ceux que j'ai pu blesser avec mon humour à 2 balles. Vous
allez me manquer mais vous restez au plus profond de mon
cœur et de ma mémoire. Encore Mille mercis...
De grosses léchouilles à Toutes et Tous. James le Dingue...