

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 : *Verrine de Homard au gingembre et tandoori Cassolette de ris de veau et champignons. Feuilleté de canard au miel et foie gras et sa compotée de poire caramel. Pigeonneau rôti à la gousse d'ail confite, sauce lardon fumé et riz vénéré. Millefeuille de biscuits noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat passion, chantilly chocolat caramel au citron vert, accompagné d'un coulis exotique*

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

DATES : Samedi 15 décembre à 14h. Dimanche 16 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 : samedi 16 février à 8h30

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

(Le repas se fait après le cours). Découvrir les saveurs raffinées et équilibrées de cette cuisine millénaire, envoûtante et harmonieuse.

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

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

DATES : Samedi 6 octobre à 14h. Samedi 12 janvier à 8h30. Dimanche 10 mars à 8h30



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 : Vendredi 14 décembre à 14h. Dimanche 24 mars 8h30.

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 croûte de sel et aux algues, Blanquette de veau au lait d'avoine, sauge, livèche et champignons noirs, Tournedos de cabillaud et Wakamé, croquants de sésame et graines de lin, sauce avoine aux épices, Crumble d'avoine, noix, thé vert et fruits de saison.*

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

DATES : Vendredi 16 novembre à 14h. Samedi 16 mars 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 18 novembre à 8h30. Dimanche 6 janvier à 8h30. Vendredi 15 mars à 14h

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

Une dégustation se fera après le cours

Rillettes de cochon aux herbes. Terrines de lapin noix de cajou et cranberries, Terrine de légumes multicolores.

Terrine aux 2 saumons, ciboulette et poivrons grillés.

DATES : Vendredi 12 octobre à 14h. Vendredi 3 novembre à 14h. Dimanche 9 décembre à 8h30. Vendredi 22 février à 14h. Jeudi 21 mars 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 7 décembre à 14h. Samedi 8 décembre à 8h30. Samedi 15 décembre à 8h30.

Lundi 17 décembre à 14h. Dimanche 23 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 et poudre d'orties, foie gras poêlé. Feuilleté au foie gras et ris de veau.*

DATES : Vendredi 14 décembre 8h30. Vendredi 21 décembre à 14h. Lundi 24 décembre à 8h30. Jeudi 14 février à 14h

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 20 octobre à 8h30. Samedi 19 janvier à 14h. Dimanche 31 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 au buffet une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATES : Vendredi 23 novembre à 14h. Vendredi 11 janvier à 14h. Dimanche 17 mars 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 : Dimanche 14 octobre à 8h30. Samedi 3 novembre à 14h. Samedi 9 février 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 de foie de volaille sauce crustacé. Tablier de sapeur, Quenelles de volaille sauce échalotes. *Sot-l'y-laisse à la crème. Cervelle de canuts. Crème brûlée vanille*

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

DATE : Dimanche 21 octobre à 8h30. Samedi 23 mars à 14h

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

(Le repas se fait après le cours).

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

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

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

DATES : Samedi 17 novembre à 8h30. Dimanche 2 décembre à 8h30. Vendredi 1er février à 14h.

Vendredi 29 mars à 14h.

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. 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 28 octobre à 8h30. Samedi 29 décembre à 14h. Samedi 23 février à 8h30.

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

(Le repas se fait après le cours)

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

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

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

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

DATES : Vendredi 19 octobre à 14h. Dimanche 20 janvier à 8h30. Vendredi 15 février à 14h.



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 au sirop cardamome.

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

DATES : Dimanche 4 novembre à 8h30. Vendredi 18 janvier à 14h. Samedi 9 mars à 14h

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

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

Au programme : Salade Alsacienne au Munster. Kouglof aux lardons et vieux Conté. Garbure Béarnaise. Soupe de châtaignes au potiron et boudin noir. Gratin d'oignons doux des Cévennes. Bouillabaisse de moules et sa rouille. 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 1er décembre à 14h. Dimanche 3 février à 8h30. Vendredi 1er mars à 14h

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

(Le repas se fait après le cours).

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

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

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

DATES : Jeudi 1er novembre à 8h30. Jeudi 27 décembre à 14h. Vendredi 8 février à 14h. Samedi 30 mars à 14h.

Que des patates NEW : 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

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 : Dimanche 25 novembre à 8h30. Dimanche 17 février à 8h30.

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

(Le repas se fait après le cours) « Un petit mâchon est prévue pendant le cours »

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

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

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

« En collaboration avec Nicole et Pierre Jousserand de Chambles. Site web: www.lamitonniere.com »

DATES : Dimanche 11 novembre à 8h30. Dimanche 13 janvier à 8h30. Dimanche 3 mars à 8h30.



« My name is James Burger » : Cours de 4h. Prix par personne 72 € » Chaque stagiaire repartira avec

un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

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, fête et sauce barbecue. Burger mexicain au guacamole. Burger oriental yaourt épinard. Burger wasabi pois gourmand. Chicken Burger au lard. Chicken Burger légumes tandoori. Chicken curry à l'orange. Chicken terriyaki. Burger veggie, lentilles sauce soja.

DATES : Vendredi 9 novembre à 14 h. Jeudi 29 novembre à 14h. Samedi 19 janvier à 8h30.

Dimanche 10 février à 8h30. Vendredi 8 mars à 14 h. Jeudi 28 mars à 14 h.

Voyage autour des épices : Cours de 4 h : « Prix par personne 72 € », repas et boissons compris. (Le repas se fait après le cours) La cuisine des épices ne consiste pas à tout réinventer, mais plutôt à apprendre à intégrer des nouvelles saveurs pour mettre du plaisir dans votre assiette, en sachant que plein d'épices sont excellentes pour votre santé, sans pour autant vous « emporter » la bouche et ne plus rien sentir ensuite.

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

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

DATES : Samedi 13 octobre à 8h30. Vendredi 2 novembre à 14h. Dimanche 24 février à 8h30.

« 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 9 janvier à 14 h. Mercredi 6 février à 17h.

Cours N°2 : Sablés apéritif gruyère aux amandes, Nuggets de poisson maison, financier au chocolat

DATES : Mercredi 9 janvier à 17h. Mercredi 6 février à 14h.

Cours N°3 : Tartelette tomates aux épices, Cassolette de tartiflette, Crumble de mangue

DATES : Mercredi 16 janvier à 14h. Mercredi 13 mars à 17h.

Cours N°4 : Rouleau de printemps au saumon fumé. Fondant aux pommes. Cookies noisette.

DATES : Mercredi 31 octobre à 14h. Mercredi 21 novembre à 14h. Mercredi 16 janvier à 17h. Mercredi 13 mars à 14h.

Cours N°5 : Feuilleté palmier jambon, tomate séchée. Flan de pâtes tortillon au tandoori. Moelleux chocolat marron.

DATES : Mercredi 21 novembre à 17h. Mercredi 20 février à 14h. Samedi 2 mars à 8h30. Mercredi 6 mars à 17h.

Cours N°6 : Moelleux jambon chèvre abricot. Mousse chocolat caramel. Verrines framboise, pistache.

DATES : Mercredi 31 octobre à 17h. Mercredi 20 février à 17h. Mercredi 6 mars à 14h.

Cours Cup cakes : 2 sortes : Sucrés et salés

DATES : Mercredi 27 février à 14h. Mercredi 27 février à 17h. Mercredi 20 mars à 14h. Mercredi 20 mars à 17h.

PARTIE SUCREE

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 glace vanille, sauce chocolat noisette. Nougat glacé aux fruits macérés et nougatine. Soufflé glacé verveine verte du Velay. Digne des plus grands pâtisseries.

DATES : Mercredi 28 novembre à 14h. Mercredi 5 décembre à 14h.



Bûche N°1 : Chocolat noisette « pour s'la péter » : 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 : Streusel noisette. Biscuit noisette. Crèmeux chocolat Ghana. Crème légère noisette. Glaçage lacté. Décors Noël. .

DATES : Jeudi 13 décembre à 14h. Samedi 22 décembre à 14h



Bûche N°2 : Orange Yuzu marron pour s'la péter » : 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 orange. Confit yuzu. Crème légère au marron. Glaçage soleil. Décors Noël.

DATES : Lundi 17 décembre à 8h30. Mercredi 19 décembre 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 : Mercredi 7 novembre à 14h. Mercredi 26 décembre à 14h. Jeudi 24 janvier à 14h. Mardi 12 mars 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 pâtisseries.

DATES : Jeudi 15 novembre à 14h. Jeudi 20 décembre à 14h. Vendredi 28 décembre à 14h



Entremets Lingot sudachi Fraicheur : Cours de 4 h : Prix par personne 72 € » Chaque stagiaire repartira avec son entremets.

Apprendre à faire un entremets digne d'un grand pâtissier

Composition : Biscuit moelleux pistache. Confit mangue sudachi. Crème cheesecake sudachi. Glaçage soleil.

DATES : Mercredi 10 octobre à 14h. Samedi 8 décembre à 14h. Jeudi 7 février à 14h. Vendredi 22 février à 8h30.

Jeudi 14 mars à 14h.



Tarte Moderne N°1 « Chocolat caramel » : 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 chocolat. Crème de noisette chocolat. Crèmeux chocolat intense. Mousse chocolat caramel. Décoration.

DATES : Samedi 3 novembre à 8h30. Jeudi 22 novembre à 14h. Samedi 9 mars à 8h30



Tarte Moderne N°2 « Mango Bamba » : 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 : Sable croustillant noisette. Biscuit pistache coco. Crèmeux framboise mangue. Crème légère à la mangue. Glaçage orange. Décoration.

DATES : Jeudi 10 janvier à 14h. Mardi 19 février à 14h. Jeudi 7 mars à 14h.

Avalanche de petits fours sucrés La Class !! : Cours de 4 h : Prix par personne 72€ »

Le stagiaire emmène un échantillon de chaque petit four (environ 500 g)

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

DATES : Jeudi 8 novembre 14 h. Mercredi 12 décembre à 14h. Jeudi 27 décembre à 8h30. Jeudi 17 janvier à 14h.

Jeudi 21 février à 14h. Mercredi 27 mars 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 10 novembre à 8h30. Mercredi 23 janvier à 14h. Mercredi 26 février à 14h. Samedi 30 mars 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. « Connaitre, enfin, le secret du macaron »

DATES : Dimanche 7 octobre à 8h30. Mardi 16 octobre à 14h. Samedi 24 novembre à 8h30. Mercredi 12 décembre à 8h30. Mercredi 29 décembre à 8h30. Samedi 2 février à 8h30. Jeudi 28 février à 14h. Samedi 23 mars à 8h30.

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

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

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

DATES : Jeudi 18 octobre à 14h. Mercredi 14 novembre à 14h. Samedi 9 février à 8h30. Vendredi 22 mars à 14h

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 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
01 RESERVE	02 RESERVE	03 RESERVE	04 RESERVE	05 RESERVE	06 Cuisine Japonaise	07 Macarons
08 RESERVE	09 RESERVE	10 Entremets	11 RESERVE	12 Terrines New	13 Cuisine des épices	14 Cuisine du monde
15 RESERVE	16 Macarons	17 RESERVE	18 Tout chocolat	19 Cuisine de sherazed	20 Buffet dinatoire N°1	21 Cuisine Lyonnaise
22 RESERVE	23 RESERVE	24 RESERVE	25 RESERVE	26 RESERVE	27 RESERVE	28 Cuisine des grands-mères
29 RESERVE	30 RESERVE	31 Matrus 4/6				

Novembre 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			01 Des pâtes, oui mais...	02 Cuisine des épices	03 Tarte N°1	04 Cuisine indienne
05 FERMETURE	06 RESERVE	07 Brioche et tropéziennne	08 Avalanche de petits fours	09 James Burger	10 Les choux	11 Cuisine du cochon
12 FERMETURE	13 RESERVE	14 Tout chocolat	15 Feuilletage, galette	16 Cuisine Anti-cancer	17 Cuisine Thaï	18 Poissons New
19 RESERVE	20 RESERVE	21 Matrus 4/5	22 Tarte N°1	23 Buffet les Mezzés	24 Macarons	25 Cuisine des patates New
26 FERMETURE	27 RESERVE	28 Desserts glacés	29 James Burger	30 Terrines New		

Décembre 2018						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					01 Cuisine des régions	02 Cuisine Thaï
03 RESERVE	04 RESERVE	05 Desserts glacés	06 RESERVE	07 Foie gras	08 Foie gras	09 Terrines New
10 RESERVE	11 RESERVE	12 Macarons	13 Buche N°1	14 Autour du foie gras	15 Foie gras	16 Repas Noël
17 Buche N°2	18 RESERVE	19 Buche N°2	20 Galette feuilletage	21 Autour du foie Gras	22 Foie gras	23 Foie gras
24 Autour du foie gras	25 FERMETURE	26 Brioche et tropéziennne	27 Avalanche de petits fours	28 Galette feuilletage	29 Macarons	30 RESERVE
31 RESERVE						

Janvier 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	01 RESERVE	02 RESERVE	03 RESERVE	04 RESERVE	05 RESERVE	06 Poissons New
07 RESERVE	08 FERMETURE	09 Matrus 1/2	10 Tarte N°2	11 Buffet les Mezzés	12 Cuisine japonaise	13 Cuisine du cochon
14 FERMETURE	15 RESERVE	16 Matrus 3/4	17 Avalanche de petits fours	18 Cuisine indienne	19 James Burger	20 Cuisine de sherazed
21 RESERVE	22 RESERVE	23 Les choux	24 Brioche et tropéziennne	25 RESERVE	26 RESERVE	27 RESERVE
28 RESERVE	29 RESERVE	30 RESERVE	31 RESERVE			

Février 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				01 Cuisine Thaï	02 Macarons	03 Cuisine des régions
04 FERMETURE	05 Macarons	06 Matrus 2/1	07 Entremets	08 Des pâtes, oui mais...	09 Tout chocolat	10 James Burger
11 FERMETURE	12 RESERVE	13 RESERVE	14 Autour du foie gras	15 Cuisine de sherazed	16 Repas Saint-Valentin	17 Cuisine des patates New
18 FERMETURE	19 Tarte N°2	20 Matrus 5/6	21 Avalanche de petits fours	22 Entremets	23 Cuisine des grands-mères	24 Cuisine des épices
25 FERMETURE	26 Les choux	27 Matrus Cup cake	28 Macarons			

Mars 2019						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
				01 Cuisine des régions	02 Matrus 5	03 Cuisine du cochon
04 RESERVE	05 RESERVE	06 Matrus 6/5	07 Tarte N°2	08 James Burger	09 Tarte N°1	10 Cuisine Japonaise
11 RESERVE	12 Brioche et tropéziennne	13 Matrus 4/3	14 Entremets	15 Poissons New	16 Cuisine Anti-cancer	17 Buffet les Mezzés
18 RESERVE	19 RESERVE	20 Matrus Cup cake	21 Terrines New	22 Tout chocolat	23 Macarons	24 Traditionnel Japonais
25 RESERVE	26 RESERVE	27 Avalanche de petits fours	28 James Burger	29 Cuisine Thaï	30 Les choux	31 Buffet dinatoire N°1