

CALENDRIER DES STAGES

Septembre 2020 à décembre 2020

PARTIE SALEE

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 : 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 : Vendredi 16 octobre à 14h. Samedi 19 décembre à 8h30

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

(Le repas se fait après le cours)

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

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

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

DATE : Dimanche 27 décembre à 8h30

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 25 octobre à 8h30. Mercredi 11 novembre à 8h30. Samedi 5 décembre à 14h

Les terrines New : Cours de 4 h : « Prix par personne 91€ » Vous pourrez emporter 3 terrines 8/10 personnes et un pot de rillettes.

Une dégustation se fera après le cours

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

Terrine aux 2 saumons, ciboulette et poivrons grillés.

DATES : Mardi 6 octobre à 14h. Vendredi 13 novembre à 14h. Jeudi 3 décembre à 14h

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

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

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 : Dimanche 13 septembre à 8h30. Mercredi 7 octobre à 14h. Dimanche 29 novembre 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 : Dimanche 20 décembre à 8h30. Lundi 21 décembre à 14h. Mercredi 23 décembre à 8h30

Cuisine autour du foie gras : Cours de 4 h : « Prix par personne 91 € » Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

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 : Dimanche 1 novembre à 8h30. Dimanche 13 décembre à 8h30

La cuisine « Anti cancer » : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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 : Vendredi 20 novembre à 14h

Buffet apéritif dînatoire, mises en bouche N°1 : Cours de 5 h : « prix par personne 91 € » repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

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

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

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

DATES : Dimanche 22 novembre à 8h30. Vendredi 11 décembre à 14h

Buffet dînatoire. Thème : « Les Iles » : Cours de 5 h : « prix par personne 91 € » 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 »

DATE : Dimanche 15 novembre à 8h30

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

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

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

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

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

DATE : Samedi 14 novembre à 14h.

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

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

Au programme : Grenouilles à la Lyonnaise. Gâteau foie de volaille sauce crustacé. Tablier de sapeur, Trippes à la mode de « JJ ». Quenelles de volaille sauce échalotes. 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 : Samedi 24 octobre à 14h.

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 : Vendredi 27 novembre à 14h.

Cuisine des Viandes : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », 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 milanaises. 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 »

DATE : Samedi 28 novembre à 8h30

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 : Vendredi 4 septembre à 14h. Lundi 26 octobre à 14h

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

(Le repas se fait après le cours)

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

Au programme : *lentilles rouges à la coriandre. Pois chiches à la noix de coco. Haricots au garam masala. Curry de légumes. Curry de pomme de terre au pavot. Poulet tandoori. Poisson à l'oignon et épices. Pains puri. Galettes Paratha. Raïta au concombre et tomates. Boulettes moelleuse au sirop de rose .*

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

DATE : Samedi 26 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. 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 »

DATE : Dimanche 20 septembre à 8h30

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

(Le repas se fait après le cours)

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

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

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

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

DATES : Samedi 12 septembre à 8h30. Samedi 12 décembre à 8h30

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 : *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 6 décembre à 8h30.

Cuisine de nos Grands-mères : Cours de 5 h : « Prix par personne 91 € », repas et boissons compris.

(Le repas se fait après le cours)

« Fermer les yeux et se remémorer les plats mijotés qui sentaient bon, en arrivant dans la cuisine de sa Grand-mère... ». **Au programme :** *Aspic de saumon fumé à l'aneth 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 »

DATE : Samedi 31 octobre à 8h30

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). 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 8 novembre à 8h30.

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

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

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

DATES : Vendredi 25 septembre à 14h. Jeudi 19 novembre à 14h

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 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 : *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 : Vendredi 6 novembre à 14h

DATE : Courge N°2 : Samedi 7 novembre à 8h30

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 tariflette. 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 : Samedi 17 octobre à 8h30. Vendredi 18 décembre 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 à la dégustation une ou plusieurs personnes : 18 € par invité, vin compris »

DATE : Vendredi 30 octobre à 14h.

« Plaisir et Santé » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », 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 pâtisseries EXTRA à la fève de tonka.*

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

DATES : Mardi 15 septembre à 14h. Vendredi 4 décembre à 14h

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

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

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

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

DATES : Vendredi 9 octobre à 14h. Samedi 21 novembre à 8h30

Salades originales et Pizzas : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € », 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*

DATE : Dimanche 27 septembre à 8h30

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, Sablés tutti frutti, Sablés hollandais en damier, Bouchées caramel, Friands, Croquants au gianduja, Rosettes chocolatées, Duchesses praliné noisette.

DATES : Mardi 8 septembre à 14h. Jeudi 10 décembre à 14h

Tropézienne et bugnes ou beignets chocolat : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € »

Le stagiaire repart avec sa tarte tropézienne ainsi qu'un échantillon de bugnes et beignets.

Apprendre à réussir une Tropézienne moelleuse à souhait aux doux parfums de citron et fleur d'oranger.

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

DATES : Jeudi 10 septembre à 14h. Mardi 1 décembre à 14h

Desserts glacés : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » 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 : Mercredi 9 septembre à 14h. Mardi 8 décembre à 14h

Entremets Moderne N°1 « Pinnacolada » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € ». Le stagiaire emmène son entremets.

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

Composition : *Biscuit pain de gènes chocolat, Croustillant noisettes, crémeux ananas citron vert, crème légère coco.*

DATE : Jeudi 15 octobre à 14h.

Entremets Moderne N°2 « LE Quiberon » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € ». Le stagiaire emmène son entremets de 8 pers.

Apprendre à réussir un entremets classieux digne d'un pâtisseries.

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

DATE : Mardi 13 octobre 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 classieuse digne d'un pâtisseries.

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 : Mercredi 23 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 classieuse digne d'un pâtisseries.

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

DATE : Mardi 22 décembre à 14h

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 classieuse digne d'un pâtisseries.

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

DATE : Jeudi 17 décembre à 14h

Tarte Moderne N°1 Framboise mascarpone « pour s'la péter » : Cours de 4 h : Prix par personne 76 € » 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 pâtisseries.

Composition : *Sablé breton, crémeux mascarpone fève de tonka. Cocktail de fruits rouges, glaçage aux fruits. Décor : Framboises, mûres, sucre aéré*

DATES : Jeudi 17 septembre à 14h. Mercredi 9 décembre à 14h

Tarte Moderne N°2 « Caramel pamplemousse » : Cours de 4 h : « Prix par personne 76 € ». 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 pâtisseries.

Composition : *Pâte sablée amandes, Crémeux chocolat pamplemousse, croustillant caramel vanille, fraises fraîches.*

DATE : Lundi 16 novembre à 14h

Tarte Moderne N°3 « La Félyne » : 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 pâtisseries.

Composition : *Pâte sablée amandes, Compotée de fraises, crémeux exotique, poires pochées cassis, riz impératrice*

DATES : Lundi 5 octobre à 14h. Jeudi 12 novembre à 14h

Tartes N°4 « Le Top « Classik » : 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!! Pour le plaisir des yeux et du palais, digne d'un pâtisseries.

DATES : Vendredi 11 septembre à 14h. Jeudi 5 novembre à 14h

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

Le stagiaire repart avec sa galette frangipane et un assortiment de millefeuille
Apprendre à réussir un feuilletage inversé extra. Savoir réaliser une galette croustillante et goûteuse.
Savoir monter un millefeuille avec une crème onctueuse vanille et glacer au fondant, comme les pâtisseries.

DATES : Mercredi 28 octobre à 14h. Lundi 30 novembre 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, petits pains aux céréales, tarte brioche au beurre et caramélisée au sucre*

DATES : Jeudi 3 septembre à 14h. Dimanche 18 octobre à 8h30. Mardi 10 novembre à 14h. Mercredi 16 décembre à 14h.

T'es trop chou... : Cours de 3 h : « Prix par personne 56 € ». Chaque stagiaire repartira avec un échantillon de chaque produit. Une dégustation se fera aussi pendant le cours.

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

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

DATES : Samedi 26 septembre à 8h30. Samedi 14 novembre 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. « Connaitre, enfin, le secret du macaron »

DATES : Mercredi 16 septembre à 8h30. Samedi 10 octobre à 8h 30. Samedi 5 décembre à 8h30.

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 : Jeudi 24 septembre à 14h. Jeudi 29 octobre à 14h. Jeudi 26 novembre 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 23 septembre à 14h. Mercredi 18 novembre à 17h

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

DATES : Mercredi 23 septembre à 17h. Mercredi 18 novembre à 14h

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

DATES : Mercredi 14 octobre à 14h. Mercredi 25 novembre à 17h

Cours N°4 : *Truffes 3 façons et Whoopies au chocolat*

DATES : Mercredi 14 octobre à 17h. Mercredi 25 novembre à 14h

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

DATES : Mardi 27 octobre à 14h et 17h. Mercredi 2 décembre à 14h et 17h

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

DATE : Mercredi 4 novembre 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

Septembre 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	01	02	03	04	05	06
	RESERVE	RESERVE	Pâtes levées	Cuisine Thaï	RESERVE	RESERVE
07	08	09	10	11	12	13
RESERVE	Petits fours	Desserts glacés	Brioche et tropézienne	Tarte N°4	12 Cochonaille	13 Burgers
14	15	16	17	18	19	20
RESERVE	Plaisir et santé	Macarons	Tarte N°1	RESERVE	RESERVE	Cuisine des régions
21	22	23	24	25	26	27
RESERVE	RESERVE	Matrus 1 et 2	Tout chocolat	Pâté croute	Choux	Pizzas/salades
28	29	30				
RESERVE	RESERVE	RESERVE				

Octobre 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
			01	02	03	04
			RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE
05	06	07	08	09	10	11
Tarte N°3	Terrines News	Burgers	RESERVE	Cuisine des épices	Macarons	RESERVE
12	13	14	15	16	17	18
RESERVE	Entremets N°2	Matrus 3 et 4	Entremets N°1	Japonais	Patates N°1	Pâtes levées
19	20	21	22	23	24	25
RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	Cuisine Lyonnaise	Poissons News
26	27	28	29	30	31	
Cuisine Thaï	Matrus chocolat	Feuilletage	Tout chocolat	Patates News	Cuisine des Grands- Mères	

Novembre 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
						01
						Autour du foie gras
02	03	04	05	06	07	08
RESERVE	RESERVE	Matrus charlotte	Tarte N°4	Courge N°1	Courge N°2	English Cooking TOP
09	10	11	12	13	14	15
RESERVE	Pâtes levées	Poissons New	Tarte N°3	Terrines News	Choux	MEB des Iles
16	17	18	19	20	21	22
Tarte N°2	RESERVE	Matrus 2 et 1	Pâté croute	Cuisine Anti-cancer	Cuisine des épices	MEB N°1
23	24	25	26	27	28	29
RESERVE	RESERVE	Matrus 4 et 3	Tout chocolat	Cuisine Sherazed	Cuisine des Viandes	Burgers
30						
Feuilletage						

Décembre 2020						
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	01	02	03	04	05	06
	Brioche et tropézienne	Matrus chocolat	Terrines News	Plaisir Santé	Macarons	Cuisine Argentine
07	08	09	10	11	12	13
RESERVE	Desserts glacés	Tarte N°1	Petits fours	MEB N°1	Cochonaille	Autour du foie gras
14	15	16	17	18	19	20
RESERVE	RESERVE	Pâtes levées	Bûche N°3	Patates N°1	Japonais	Foie Gras
21	22	23	24	25	26	27
Foie Gras	Bûche N°2	Foie Gras	RESERVE	RESERVE	Cuisine Indienne	Traditionnel Japonais
28	29	30	31			
RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE			