

PROGRAMME DES COURS DE CUISINE ET DE DEGUSTATION 2017/2018

DATE	PROFESSEURS CONCERNÉS	MENUS
17/11/2017 18h00	Prix : 50 € Durée 4 h00	Atelier 1 : De la ruche à la table, le miel en cuisine <ul style="list-style-type: none"> • <u>Etonnant</u> : Filet mignon de porc au miel et moutarde. • <u>Innovant</u> : Saumon laqué (démonstration). • <u>Rafraîchissant</u> : Nougat glacé - <u>Résumé technique</u> : - Utiliser le miel en cuisine salée. - Associer le miel au poisson de mer. - Confectionner un nougat avec le miel
17/11/2017 18h00 Bis	Prix : 45 € Durée 3 h00	Atelier 2 : Sommellerie « des pâturages à votre verre » <ul style="list-style-type: none"> • Interactions gustatives entre vins et fromages <u>Résumé technique</u> : - Dégustation et accords vins et fromages
15/12/2017 18h00	Prix : 50 € Durée 4 h00	Atelier 3 : Bûche et dessert de Noël. <ul style="list-style-type: none"> • Bûche Pistanelle • Dessert à l'assiette chocolat/framboise (démonstration) • Bûche prince noire <u>Résumé technique</u> : - Réaliser une crème bavaroise et une mousse - Confectionner un crémeux (insert) - Décorer un dessert de Noël avec du chocolat
20/12/2017 18h00	Prix : 70 € Durée 4 h00	Atelier 4 : Préparation au plus simple d'une terrine de foie gras. <ul style="list-style-type: none"> • Terrine de foie gras au naturel • Hamburger de foie gras, chips de Bayonne et oignons rouges confits (démonstration). <u>Résumé technique</u> : - Eveiner, mouler et cuire du foie gras en terrine. - Préparer et cuire une escalope de foie gras et préparer ses garnitures.
16/02/2018 18h00	Prix : 50 € Durée 4 h00	Atelier 5 : Le sans gluten gourmand <ul style="list-style-type: none"> • Tarte à la fondue de poireaux et St Jacques, jus de safran et jeunes pousses • Cabillaud encroûté de châtaignes, sauce vierge, risotto de légumes • Blanc mangé coco passion <u>Résumé technique</u> : - Réaliser des recettes sans gluten à partager, pour le plaisir de tous
SAMEDI MATIN 14/04/2018 09h00	Prix 50 € pour 2 Réservé pour 10 binômes âge minimum des enfants 7 ans Durée 3 h00	Atelier 6: La pâtisserie des petits gourmands et des grands gourmets. (un enfant + un adulte) <ul style="list-style-type: none"> - Pop cake. - Mousse au chocolat à base de ganache. - Guimauve. <u>Résumé technique</u> : - les préparations de pâtisserie accompagnée d'un adulte
SAMEDI MATIN 26/05/2018 09h00	Prix 50 € pour 2 Réservé pour 10 binômes âge minimum des enfants 7 ans Durée 3 h00	Atelier 7 : La pâtisserie des petits gourmands et des grands gourmets. (un enfant + un adulte) <ul style="list-style-type: none"> - Cup cakes. - Quatre quarts au Nutella. - Pavlova (meringue sèche) chantilly et fraises. <u>Résumé technique</u> : - Décorer une pâtisserie tout en s'amusant - Réaliser une meringue.