LES SAMEDIS GOURMANDS 2018-2019

Atelier 1 : C'est moi qui reçoit - Velouté de butternut, crème aux herbes - Magret de canard au miel et bière - Crème brulée Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **10 Novembre De 9h00 à 13h00**	**Atelier 2 : Les enfants** - Roses des sables au chocolat - Gâteau au spéculos - Cookies chocolat et noisette Durée : **4h00** Prix : **50 €** Date – Horaire : **17 Novembre De 9h00 à 13h00**
Atelier 3 : Voyage oriental - Boulgour au poulet oriental - Pastillas à la fleur d'oranger - Corne de gazelle Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **8 Décembre De 9h00 à 13h00**	**Atelier 4 : Le foie gras** - Foie gras poêlé - Foie gras classique cuit en terrine Durée : **4h00** Prix : **60 €** Date – Horaire : **15 Décembre De 9h00 à 13h00**
Atelier 5 : Autour de la Saint Jacques - Velouté de topinambour vanillé, et saints jacques poêlés - Carpaccio de Saint Jacques, endives et conté Durée : **4h00** Prix : **60 €** Date – Horaire : **12 Janvier De 9h00 à 13h00**	**Atelier 6 : L'apéritif dinatoire** - Mousse de raifort et poires - Muffin roquette et parmesan - Crevettes marinées et sautées - Dos de saumon, purée de petit pois à la menthe - Tiramisu au Ratafia Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **26 Janvier De 9h00 à 13h00**
Atelier 7 : Fêtons la Saint Valentin - Mille cœurs de chèvre et betterave - Suprême de pintade, sauce champignons - Tarte à la praline rose Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **9 Février De 9h00 à 13h00**	**Atelier 8 : Tout chocolat** - Entremet Chocolat Passion - Dacquoise au chocolat et noisettes Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **2 Mars De 9h00 à 13h00**

LES SAMEDIS GOURMANDS 2018-2019

Atelier 9 : Les Macarons - Macaron Chocolat - Macaron Vanille - Macaron foie gras - Macaron chèvre et noix Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **16 Mars De 9h00 à 13h00**	**Atelier 10 : Préparons Pâques !** - Gigot d'agneau en croûte, quinoa et ses légumes - Nid de pâques Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **30 Mars De 9h00 à 13h00**
Atelier 11 : Mon chou - Eclairs aux saumons - Choux à la crème - Profiteroles au foie gras Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **27 Avril De 9h00 à 13h00**	**Atelier 12 : Voyage Asiatique** - Pak Thaï - Wok de légumes Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **04 Mai De 9h00 à 13h00**
Atelier 13 : La cuisine de ma grand-mère - Terrine de campagne - Gâteau aux biscuits roses de Reims Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **25 Mai De 9h00 à 13h00**	**Atelier 14 : Mangeons du poisson !** - Rillette au saumon - Filet de bar au jus de coquillage - Risotto de cèleri Durée : **4h00** Prix : **55 €** Date – Horaire : **15 juin De 9h00 à 13h00**

Arts de la table

Vins, Fromages, pains Date : **24 Novembre** Prix : **55 €**	**Décoration table de fête** Date : **01 Décembre** Prix : **50 €**	**Saint Valentin** Date : **02 Février** Prix : **50 €**