



LE CHEF C'EST VOUS

Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Novembre Décembre 2018

Venez cuisiner dans une ambiance conviviale et décomplexée et repartez avec votre repas !
Pour tous nos ateliers nous fournissons des contenants pour emporter vos préparations. Cependant, dans un souci de responsabilité environnementale, vous pouvez si vous le souhaitez prévoir des boîtes/tupperwares/contenants pour vos petits plats à emporter.

Merci pour la planète !

Samedi 24 novembre de 10h à 11h30 – 39€

Parents enfants d'automne

Pancakes au brocoli et crème de fromage frais aux herbes ; Velouté de châtaignes et chips de jambon cru ; Samossas poire chocolat noisette

Participant supplémentaire (enfant) 15 €

Part supplémentaire 10 €

Samedi 24 novembre à 14h – 49€

Sushis et makis

Vous aimez les makis et les california rolls, et souhaiteriez découvrir des saveurs originales ? Cet atelier de cuisine est fait pour vous !

Cet atelier inclus aussi la préparation du riz.

Ingrédients frais et poisson crus, attention, déconseillé aux femmes enceintes. Nous prévenir à la réservation pour que nous vous proposons une alternative:)

Vous repartirez avec une boîte de sushis complète, et si vous le souhaitez demandez nous des parts supplémentaires (20 €)

Mercredi 28 novembre de 14h à 16h30 – 59 €

La terrine c'est in !

Terrine de saumon et sole au citron vert

Terrine de canard, foie gras et figues aux 5 épices

Repartez avec vos 2 terrines - pensez à apporter vos terrines en dur, nous fournissons des plats en alu jetables pour ce cours.

Mercredi 28 novembre de 18h à 20h – 59€

Le poisson en habit de lumière

Tartare royal de daurade acidulé ; Ravioles de la mer à la coriandre ; Bisque de crevette à l'orange

Les cours ont lieu à partir de 2 participants ou 2 binômes adultes enfants.

Nous vous rappelons qu'il est possible de préparer des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours.

Pour cela merci de nous contacter. **Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.**

Participant supplémentaire 50 €

Part supplémentaire 25 €

Jeudi 29 novembre de 14h à 17h - 59€

Bûches façon Come & Cook

Bûche meringué : mousse mandarine, fruits frais, base sablé breton, meringue italienne (3 parts)

Bûche cappuccino nougatine (3 parts)

2 bûches de 3 parts supplémentaires - 20€

Samedi 1^{er} décembre de 10h à 12h – 69€

Le foie gras dans tous ses états

Mille feuilles de foie gras à la crème d'artichaut ; velouté de châtaigne aux pépites de foie gras ; pastilla de foie gras

Participant supplémentaire 60 €

Samedi 1^{er} décembre à 15h à 17h - 49€

Café gourmand de fête

Choux caramel yuzu, chantilly vanille de Madagascar ; Crème brûlée champagne ;

Succès praliné ; Truffes chocolat caramel Tonka

Mercredi 5 décembre de 14h à 16h30 - 49€

Parent enfant - Desserts de fête

Le bonhomme pain d'épice en version cupcakes ; Macarons moelleux aux noisettes ;

Mini bûches

Participant supplémentaire (enfant) 25 €

Jeudi 6 décembre de 14h à 15h30 – 69€

Terrine de foie gras

Eveiner le foie gras ; assaisonner, faire cuire et conserver.

Repartez avec votre terrine pour 10 personnes

Vendredi 7 décembre de 18h à 20h – 59€

Apéritif de fête

Petits choux saumon fumé, crème d'agrumes ; Panna cotta choux fleur au curry, Gambas panées coco citron vert ; St Jacques snackée, pipette de sauce au safran ; Boulettes de foie gras au pain d'épice

Participant supplémentaire 50 €

Part supplémentaire 25 €

Mercredi 12 décembre de 10h à 11h30 – 25€

Pâtisserie enfant

Mini roulés choco-noisettes à la pâte à tartiner maison ; Mousse à la crème de marron et mini

Les cours ont lieu à partir de 2 participants ou 2 binômes adultes enfants.

Nous vous rappelons qu'il est possible de préparer des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours.

Pour cela merci de nous contacter. **Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.**

meringues

Vendredi 14 décembre de 14h à 16h30 – 59 €

La terrine c'est in !

Terrine de saumon et sole au citron vert

Terrine de canard, foie gras et figues aux 5 épices

Repartez avec vos 2 terrines - pensez à apporter vos terrines en dur, nous fournissons des plats en alu jetables pour ce cours.

Samedi 15 décembre de 10h à 12h - 49€

Parent enfant - Menu de fête

Velouté de panais et châtaigne ; Parmentier de poisson à l'orange, crumble noisette ;

Fruits de la passion en surprise

Participant supplémentaire (enfant) 25 €

Samedi 15 décembre de 14h à 16h – 59€

Apéritif de fête

Petits choux saumon fumé, crème d'agrumes ; Panna cotta choux fleur au curry, Gambas panées coco citron vert ; St Jacques snackée, pipette de sauce au safran ; Boulettes de foie gras au pain d'épice

Participant supplémentaire 50 €

Part supplémentaire 25 €

Mercredi 19 décembre de 10h à 11h30 – 25€

Pâtisserie enfant

Mini roulés choco-noisettes à la pâte à tartiner maison ; Mousse à la crème de marron et mini meringues

Mercredi 19 décembre de 14h à 16h - 49€

Macarons chic et choc : macarons chocolat foie gras et macarons chocolat blanc champagne

Vous repartirez avec une dizaine de macarons par personne présente en atelier.

Jeudi 20 décembre de 14h à 17h – 59€

Bûches façon Come & Cook

Bûche meringué : mousse mandarine, fruits frais, base sablé breton, meringue italienne (3 parts)

Bûche cappuccino nougatine (3 parts)

2 bûches de 3 parts supplémentaires - 20€

Vendredi 21 décembre de 14h à 16h – 69€

Le foie gras dans tous ses états

Mille feuilles de foie gras à la crème d'artichaut ; velouté de châtaigne aux pépites de foie gras ; pastilla de foie gras

Les cours ont lieu à partir de 2 participants ou 2 binômes adultes enfants.

Nous vous rappelons qu'il est possible de préparer des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours.

Pour cela merci de nous contacter. **Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.**

Participant supplémentaire 60 €

Vendredi 21 décembre de 17h à 18h30 – 69€

Terrines de foie gras

Eveiner le foie gras ; assaisonner, faire cuire et conserver.
Repartez avec votre terrine pour 10 personnes

Samedi 22 décembre de 10h à 12h – 49€

Café gourmand de fête

Choux caramel yuzu, chantilly vanille de Madagascar ; Crème brûlée champagne ;
Succès praliné ; Truffes chocolat caramel Tonka

Samedi 22 décembre de 14h à 17h – 59€

Bûches façon Come & Cook

Bûche meringué : mousse mandarine, fruits frais, base sablé breton, meringue italienne (3 parts)
Bûche cappuccino nougatine (3 parts)
2 bûches de 3 parts supplémentaires - 20€

Lundi 24 décembre de 9h à 13h – 99€

Menu de réveillon - sortez le grand jeu !

Cuisinez tout votre repas de fête avec nous !

Mise en bouche : Sucettes de foie gras gelée au porto
Entrée : Ravioles de gambas, bouilleur saveurs asiatiques
Plat : Coquelet rôti, pomme duchesses aux noisettes, garniture sylvestre, sauce au foie gras
Fromage : Ossau Iraty en croûte de pain d'épice, marmelade orange amère
Dessert : Pavlova fruits exotiques caramel d'ananas, chantilly vanille

Participant supplémentaire 90 €

Préparez votre menu pour 2 - 149 €

Préparez votre menu pour 4 - 229 €

Préparez votre menu pour 6 - 299 €

Jeudi 27 décembre de 10h à 12h - 49€

Parent enfant - Desserts de fête

Le bonhomme pain d'épice en version cupcakes ; Macarons moelleux aux noisettes ;
Mini bûches

Participant supplémentaire (enfant) 25 €

Vendredi 28 décembre de 10h à 12h30 – 49€

Parent enfant - Menu de fête

Velouté de panais et châtaigne ; Parmentier de poisson à l'orange, crumble noisette ;
Fruits de la passion en surprise

Participant supplémentaire (enfant) 25 €

Les cours ont lieu à partir de 2 participants ou 2 binômes adultes enfants.
Nous vous rappelons qu'il est possible de préparer des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours.
Pour cela merci de nous contacter. **Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.**

Vendredi 28 décembre de 14h à 15h30 – 69€

Terrine de foie gras

Eveiner le foie gras ; assaisonner, faire cuire et conserver.

Repartez avec votre terriner pour 10 personnes

Terrine fournie.

Vendredi 28 décembre de 18h à 20h – 59€

Apéritif de fête

Petits choux saumon fumé, crème d'agrumes ; Panna cotta choux fleur au curry, Gambas panées coco citron vert ; St Jacques snackée, pipette de sauce au safran ; Boulettes de foie gras au pain d'épice

Participant supplémentaire 50 €

Part supplémentaire 25 €

Samedi 29 décembre de 10h à 12h30 – 49€

Parent enfant - Menu de fête

Velouté de panais et châtaigne ; Parmentier de poisson à l'orange, crumble noisette ;

Fruits de la passion en surprise

Participant supplémentaire (enfant) 25 €

Samedi 29 décembre de 14h à 18h – 99€

Menu de réveillon - sortez le grand jeu ! Cuisinez tout votre repas de fête avec nous !

Mise en bouche

: Sucettes de foie gras gelée au porto

Entrée : Ravioles de gambas, bouilleur saveurs asiatiques

Plat : Coquelet rôti, pomme duchesses aux noisettes, garniture sylvestre, sauce au foie gras

Fromage : Ossau Iraty en croûte de pain d'épice, marmelade orange amère

Dessert : Pavlova fruits exotiques caramel d'ananas, chantilly vanille

Participant supplémentaire 90 €

Préparez votre menu pour 2 - 149 €

Préparez votre menu pour 4 - 229 €

Préparez votre menu pour 6 - 299 €

Lundi 31 décembre de 10h à 13h – 59€

Bûches façon Come & Cook

Bûche meringué : mousse mandarine, fruits frais, base sablé breton, meringue italienne (3 parts)

Bûche cappuccino nougatine (3 parts)

2 bûches de 3 parts supplémentaires - 20€

Lundi 31 décembre de 14h à 16h – 59€

Apéritif de fête

Petits choux saumon fumé, crème d'agrumes ; Panna cotta choux fleur au curry, Gambas panées coco citron vert ; St Jacques snackée, pipette de sauce au safran ; Boulettes de foie gras au pain d'épice ; Participant supplémentaire 50 € ; Part supplémentaire 25 €

Les cours ont lieu à partir de 2 participants ou 2 binômes adultes enfants.

Nous vous rappelons qu'il est possible de préparer des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours.

Pour cela merci de nous contacter. **Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.**