



LE CHEF C'EST VOUS

Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Mai Juin 2019 !

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/Tupperware/contenants pour vos petits plats à emporter. Merci pour la planète !*

Numéro de téléphone : 04 75 41 76 15 / Site internet : www.come-and-cook.fr

Jeudi 30 mai à 10h00 – 39€

Mes herbes folles :

- Salade croquante au fenouil
- Saumon en croûte d'herbes, tagliatelles persil et basilic (apprenez à faire des pâtes fraîches)
- Frozen Yogurt à la menthe

Participant supplémentaire : 30€

Part supplémentaire : 15€

Jeudi 30 mai à 14h00 – 59€

Pâtisserie « Layer Cake »

Apprenez à réaliser un « layer cake » à votre goût pour 6 personnes : génoise parfumée, crème pâtissière aromatisée, chantilly au mascarpone, décors en pâte à sucre, maîtrise de la poche à douille...

Jeudi 30 mai à 18h00 – 49€

Cuisine indienne :

- Cheese naan
- Korma de poulet
- Dhal de lentilles
- Lassi à la mangue et cardamome

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 31 mai à 10h00 – 49€

Autour de la fraise : Adulte

- Salade de fraise, tomate, basilic et mozzarella
- Magret de canard fraise et balsamique, asperges glacées grenailles
- Fraisier revisité, citron vert coco et fraise

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 31 mai à 14h00 – 49€

Harry Potter : Parent enfant

- Œuf du Dragon
- Potion Polynectar
- Cupcake du Quidditch
- Bonbon surprise de berthie Crochue

Participant (enfant) supplémentaire : 25€

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 31 mai à 18h00 – 59€

Exotique :

- Salade Thaï aux crevettes
- Tajine de Printemps (agneau)
- Gelée de rhum agricole, ananas et écume coco

Participant supplémentaire : 50€

Part supplémentaire : 25€

Samedi 01 juin à 18h00 – 49€

Barbecue/Plancha :

- Encornet farci chorizo et légume d'été
- Polenta aux olives, rouget sauce vierge en papillote
- Brochettes de poulet au romarin et au citron vert
- Ananas mariné au rhum et vanille, vinaigrette à la passion

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 05 juin à 10h00 – 39€

Buddha Bowls :

3 Buddha Bowls au menu, 2 salés et 1 sucré. Des idées et des astuces pour varier les plaisirs tous les jours.

Comment cuisiner les graines, céréales, légumes, mariner les viandes et les poissons.

Jolie présentation avec découpes des fruits et des légumes.

Participant supplémentaire : 30€

Part supplémentaire : 15€

Mercredi 05 juin à 14h00 – 49€

USA : Parent enfant

- Oignon rigs, potatoes maison
- Burger
- Sunday caramel et cacahuètes

Participant (enfant) supplémentaire : 25€

Part supplémentaire : 15€

Vendredi 07 juin à 18h00 – 49€

Mezze libanais :

- Baba ganoush ou houmous
- Fatayers au bœuf
- Falafels et sauce au sésame
- Baklava

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 14 juin à 18h00 – 69€

Technique de chef :

- Ceviche de poisson au poivre Timut, pickels de légumes
- Ballotines de volaille farcies
- Fleurs de courgette farcie câpres, quinoa et sauce poivron
- Financier à la pistache compotée de framboise et chantilly à la pistache

Participant supplémentaire : 60€

Part supplémentaire : 30€

Samedi 15 juin à 10h00 – 39€

Épicez votre assiette :

- Nice cream fraise, poivre sauvage et tonka
- Korma de poulet
- Samossas de bœuf aux épices

Participant supplémentaire : 30€

Part supplémentaire : 15€

Samedi 15 juin à 14h00 – 49€

Apéro à Tokyo :

- Tempura de légumes
- Verrine de crabe au yuzu et à la mangue
- Pics de saumon teriyaki
- Nigiri mangue et coco

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 19 juin à 10h00 – 49€

USA : Parent enfant

- Oignon rigs, potatoes maison
- Burger
- Sunday caramel et cacahuètes

Participant supplémentaire : 25€

Part supplémentaire : 15€

Mercredi 19 juin à 14h00 – 30€

Mon premier apéro :

- Croquette de poulet et mozzarella, sauce barbecue
- Blinis verts, fromage frais et fines herbes
- Wraps façon pizza

Mercredi 26 juin à 10h00 – 25€

Ramène ta fraise : Enfant

- Charlotte aux fraises en bocal
- Choux fraise chantilly

Samedi 29 juin à 10h00 – 49€

Autour de la fraise :

- Salade de fraise, tomate, basilic et mozzarella
- Magret de canard fraise et balsamique, asperges glacées grenailles
- Fraisier revisité, citron vert coco et fraise

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

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.**