



LE CHEF C'EST VOUS

Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Septembre et Octobre 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

Mercredi 11 septembre après midi – Les enfants cuisinent (inscription à l'année)

Vendredi 13 septembre à 18h30 – 49€

Apéro globe-croqueur

- Pasteis de bacalhau
- Makis au poulet teriyaki
- Gambas panées noix de coco, sauce aigre douce
- Samossas végétariens au curry

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 18 septembre à 18h30 – 39€

Viva Italia

- Mini pizzas artichauts, olives, jambon de Parme
- Cannelloni ricotta épinards (pâte maison)
- Amaretti et crème au café

Participant supplémentaire : 30€

Part supplémentaire : 15€

Jeudi 19 septembre à 18h30 – 39€

Retour du marché :

- Suprême de volaille laqué soja-miel, mousseline de patates douces à la vanille
- Figues rôties, crumble caramel beurre salé

Participant supplémentaire : 30€

Part supplémentaire : 15€

Mercredi 25 septembre – Les enfants cuisinent (inscription à l'année)

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 27 septembre 2019 - 49€

Mille et une nuits

- Falafels et sauce tahini
- Pastilla d'agneau, fruits secs et citron confit
- Mouhalabieh fleur d'oranger, pistaches et orange

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 2 octobre 10h00 – 49€

Adulte-enfant Harry Potter II

- Tarte à la mélasse
- Potion Polynectar
- Rock cakes de Molly Weasley
- Eclairs de feu

Participant supplémentaire : 25€

Attention : les enfants sont considérés comme tels jusqu'à 12 ans. Au-delà vous pouvez les inscrire dans des ateliers ados ou adultes.

Mercredi 2 octobre à 14h – 49 €

Parfums de Thaïlande

- Rouleaux croustillants canard et légumes
- Pad thai de porc à la citronnelle et pak choi
- Crème brûlée coco

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 4 octobre à 18h30 – 49€

Sushis Makis

- California poulet teriyaki
- Makis magret fumé, poire et speculoos
- Makis thon avocat

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 9 octobre à 10h – 39€

Parent/Enfant de saison

- Billes de poulet aux saveurs d'antan
- Potatoes cajun
- Carrot cake et glaçage

Participant supplémentaire : 30€ adulte/15€ enfant

Part supplémentaire : 10€

Attention : les enfants sont considérés comme tels jusqu'à 12 ans. Au-delà vous pouvez les inscrire dans des ateliers ados ou adultes.

Mercredi 9 octobre – Les enfants cuisinent (inscription à l'année)

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.

Jeudi 10 octobre – 18h30 – 49€

Mezzé libanais

- Fatayers
- Falafels
- Houmous
- Baba ghanoush
- Baklavas

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 11 octobre – 14h

Les épices en pâtisserie

- Crème dessert massala chai
- Poire rotie à la baie de cannelier, sauce caramel
- Moelleux citronnés au poivre Timut
- Cookies chocolat et poivre de Kampot

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Samedi 12 octobre – 10h – 49€

Parent enfant Halloween

- Le Burger tout noir !
- Biscuits sablés chauvesouris
- Cupcakes sorcière

Participant supplémentaire : 25€

Attention : les enfants sont considérés comme tels jusqu'à 12 ans. Au-delà vous pouvez les inscrire dans des ateliers ados ou adultes.

Samedi 12 octobre – 14 h – 59 €

Les champignons

- Cappuccino de cèpes, chips de jambon cru
- Œuf cocotte et champignons, croustillants aux noisettes
- Tatin de champignons et oignons caramélisés, chantilly de chèvre

Attention : les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction des cueillettes.

Participant supplémentaire : 50€

Part supplémentaire : 25€

Samedi 12 octobre – 17h – 49€

Thanksgiving Canada

- Salade de chou-fleur rôti, câpres croustillantes et pickles de raisins de Corinthe
- Jambon au sirop d'érable
- Creamy Mashed Potatoes
- Pain de maïs
- Tarte Pécan érable

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.

Mercredi 16 octobre – 10h – 49 €

Parent – enfant Harry potter I

- Bierabeurre
- Oeuf de dragon et sang visqueux
- Cupcakes quidditch
- Chocogrenouilles

Attention : les enfants sont considérés comme tels jusqu'à 12 ans. Au-delà vous pouvez les inscrire dans des ateliers ados ou adultes.

Mercredi 16 octobre après midi – extrascolaire

Vendredi 18 octobre – 18h30 – 39€

Viva Italia

- Mini pizzas artichauts, olives, jambon de Parme
- Cannelloni ricotta épinards (pâte maison)
- Amaretti et crème au café

Participant supplémentaire : 30€

Part supplémentaire : 15€

Samedi 19 octobre à 10h – 49€

Parfums de Thaïlande

- Rouleaux croustillants canard et légumes
- Pad thaï de porc à la citronnelle et pak choi
- Crème brûlée coco

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire : 20€

Samedi 19h à 14h – 49 € le binôme

Adulte-enfant Harry Potter II

- Tarte à la mélasse
- Potion Polynectar
- Rock cakes de Molly Weasley
- Eclairs de feu

Participant supplémentaire : 25€

Attention : les enfants sont considérés comme tels jusqu'à 12 ans. Au-delà vous pouvez les inscrire dans des ateliers ados ou adultes.

Mardi 22 octobre à 10h

Parent/Ado : Burger USA

- Potatoes maison
- Burger
- Sunday caramel et cacahuètes

Participant (enfant) supplémentaire : 25€

Part supplémentaire : 15€

Attention : ados à partir de 13 ans et jusqu'à 17 ans

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.

Mercredi 23 octobre à 14h – 25€

Enfant Halloween

- Meringues fantômes
- Oeuf de dragon
- Cupcake sorcière

Jeudi 24 octobre à 10h – 49€

Parent enfant Halloween

- Le Burger tout noir !
- Biscuits sablés chauve souris
- Cupcakes sorcière

Participant supplémentaire : 25€

Vendredi 25 octobre à 14h – 39€

Ado Harry Potter

- Bierabeurre
- Rock cakes de Molly Weasley
- Cupcakes Quidditch

Mardi 29 octobre à 14h - 49€

Parent enfant Halloween

- Le Burger tout noir !
- Biscuits sablés chauvesouris
- Cupcakes sorcière

Participant supplémentaire : 25€

Mercredi 30 octobre à 10h – 25€

Enfant Halloween

- Meringues fantômes
- Oeuf de dragon
- Cupcake sorcière

Mercredi 30 octobre à 14h – 49 €

Adulte-enfant Harry Potter I

- Bierabeurre
- Oeuf de dragon et sang visqueux
- Cupcakes quidditch
- Chocogrenouilles

Participant supplémentaire : 25€

Attention : les enfants sont considérés comme tels jusqu'à 12 ans. Au-delà vous pouvez les inscrire dans des ateliers ados ou adultes.

Jeudi 31 octobre à 10h – 49€

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.

Les macarons : Ils n'auront plus de secrets pour vous !

Réalisation des coques et de 2 garnitures de saison, vous repartez chacun avec une vingtaine de macarons !

Participant supplémentaire : 49€

Jeudi 31 octobre à 18h30

Adulte Apéritif Globe-croqueur

- Pasteis de bacalhau
- Makis au poulet teriyaki
- Gambas panées noix de coco, sauce aigre douce
- Samossas végétariens au curry

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 1^{er} novembre à 14h – 59€

Les champignons

- Cappuccino de cèpes, chips de jambon cru
- Œuf cocotte et champignons, croustillants aux noisettes
- Tatin de champignons et oignons caramélisés, chantilly de chèvre

Attention : les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction des cueillettes.

Participant supplémentaire : 50€

Part supplémentaire : 25€

Samedi 2 novembre à 10h – 49€

Adulte enfant Sushis Makis

- California poulet teriyaki
- Makis magret fumé, poire et speculoos
- Makis thon avocat

Participant supplémentaire : adulte 40€/enfant 25€

Part supplémentaire : 20€

Samedi 2 novembre à 14h – 59€

Apéritif au Foie Gras : on prépare les fêtes

- Crème brûlée de foie gras
- Nems foie gras abricot, gastrique miel balsamique
- Velouté de châtaignes, pépites de foie gras et pain d'épice

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.