



LE CHEF C'EST VOUS

Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie

Janvier, Février et Mars 2020

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 5 février à 10h

Enfant - Bienvenue aux pays des licornes

1h30 – 25€

- Cookies arc en ciel
- Cupcakes magiques
- Crottes de licorne

Jeudi 13 Février à 14h

Le mezzé libanais

2H – 49€

- Falafels
- Fatayers fromage menthe zaatar
- Houmous
- Chawarma
- Baklava pistache

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Jeudi 13 Février à 18h30

Tarif couple : 89€ - 2H

La Saint Valentin - Menu spécial découverte tout en rose

Surprise surprise !!!

Au menu : des crevettes, des saint jacques, du rose, beaucoup de rose !

Vendredi 14 Février à 18h30

Atelier Célibataires : Apéro Envie d'ailleurs

49€/participant – 3H

Le principe : partager un moment de convivialité dans notre cuisine avec un verre de vin et d'autres célibataires autour de vous.

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.

Samedi 15 Février à 10h

Caliente ! un menu d'Amérique du Sud, pour nous réchauffer le cœur

2H – 49€

- Mousse d'avocat à la Tequila, ceviche de gambas au citron vert
- Brochettes de poulet mariné aux épices et cacao, galette de riz à la tomate
- Gâteau de patates douces, coulis façon piña colada

Participant supplémentaire : 40 €

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 21 Février à 14h

Soirée Indienne

2H - 49€

- Cheese naan, sauce menthe coriander
- Samossas aux légumes
- Korma de Poulet
- Kulfi mangue pistache

Participant supplémentaire : 40 €

Part supplémentaire : 20€

Samedi 22 Février à 10h

Atelier Parent enfant : l'apéro dinatoire

2H – 49€

- Verrine comme une tartiflette
- Œufs cocotte en brioche
- Samossas
- Boulettes de bœuf à la tomate

Jeudi 27 Février à 14h

Adulte-enfant Harry Potter

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

Participant enfant supplémentaire : 25€

Participant adulte supplémentaire : 30€

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

Vendredi 28 Février à 14h

Atelier Parent enfant : l'apéro dinatoire

2H – 49€

- Verrine comme une tartiflette
- Œufs cocotte en brioche
- Samossas
- Boulettes de bœuf à la tomate

Samedi 29 Février à 10H

Parent enfant de saison

1H30 – 39€

- Parmentier de canard et patates douces, crumble noisette
- Tartelette mandarine meringuée

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.

Mardi 3 Mars à 10h

Adulte enfant en binôme - Les macarons : Ils n'auront plus de secrets pour vous ! 2H – 49€

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

Ce mois-ci : Macarons chocolat et clémentine yuzu

Participant supplémentaire : 25€

Mardi 3 mars à 14h

Techniques de Chef Hiver II

3h – 69€

- Tartare de Saint Jacques au quinoa, chantilly mangue
- Bœuf stroganoff
- Pomme Anna aux pistaches
- Mini entremet vanille Tonka

Mercredi 4 mars à 10h

Enfant - Bienvenue aux pays des licornes

1h30 – 25€

- Cookies arc en ciel
- Cupcakes magiques
- Crottes de licorne

Mercredi 4 mars à 14h

Adulte – enfant : Bienvenue à la fête foraine

2H – 49€

- Gaufre, pâte à tartiner maison et chantilly
- Pommes d'amour
- Chouchou chouchou chouchou !!!!

Jeudi 5 mars à 10h

Parent enfant de saison

1H30 – 39€

- Parmentier de canard et patates douces, crumble noisette
- Tartelette mandarine meringuée

Jeudi 05 mars à 14h

Enfant : Harry Potter

1H30- 25€

- Rock cakes de Molly
- Œuf de dragon et sang visqueux
- Cupcakes Quidditch

Vendredi 6 mars à 14h

Atelier Parent enfant : l'apéro dinatoire

2H – 49€

- Verrine comme une tartiflette
- Œufs cocotte en brioche
- Samossas
- Boulettes de bœuf à la tomate

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 6 mars à 18h

Parfums de Thaïlande

1h30 – 49€

- Rouleaux de printemps
- Pad Thai aux crevettes
- Verrine de tapioca au lait de coco et à la mangue

Samedi 7 mars à 10h

½ journée Pâtisserie – 69€

- Mont Blanc : meringues, crème et crème de marrons maison
- Mille-feuille : pâte feuilletée maison, crème pâtissière, glaçage
- Tarte au citron meringuée : pâte croustillante, crémeux citron et meringue italienne

Vendredi 13 mars à 14h

Toute une châtaigne

2H – 49€

- Raviolis châtaigne, farce aux cèpes
- Crème de marrons maison
- Fondant choco châtaigne, chantilly Tonka

Participant supplémentaire : 40 €

Part supplémentaire : 20€

Samedi 14 mars à 10h

Viva Italia

2H- 49€

- Mini pizzas artichauts, olives, jambon de Parme
- Tortellini alla vongole (réalisation de la pâte) (palourdes)
- Tiramisu au limoncello

Samedi 14 mars à 14h

Le mezzé libanais

2H – 49€

- Falafels
- Fatayers fromage menthe zaatar
- Houmous
- Chawarma
- Baklava pistache

Participant supplémentaire : 49€

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 18 mars à 14h

Adulte-enfant Harry Potter

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

Participant enfant supplémentaire : 25€

Participant adulte supplémentaire : 30€

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

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 19 mars à 18h

100% végétarien

2H – 49€

- Cromesquis de quinoa au fenouil
- Champignons façon bourguignon, quenelles de polenta au parmesan
- Tiramisu vegan

Participant supplémentaire : 40€

Part supplémentaire 20€

Vendredi 20 mars à 18h

1 poisson, 3 cuissons, 3 sauces

2H – 59€

Apprenez à travailler un poisson en entier et à le préparer de 3 façons différentes

- Ceviche de daurade exotique
- Daurade rôtie sauce hollandaise
- A l'unilatéral, rougail

Samedi 21 mars à 10h

Adulte – enfant : Bienvenue à la fête foraine

2H- 49€

- Gaufre, pâte à tartiner maison et chantilly
- Pommes d'amour
- Chouchou chouchou chouchou !!!!

Mercredi 25 mars à 10h

Enfant - Bienvenue aux pays des licornes

1h30 – 25€

- Cookies arc en ciel
- Cupcakes magiques
- Crottes de licorne

Jeudi 26 mars à 14h

Techniques de Chef Hiver II

3h – 69€

- Tartare de Saint Jacques au quinoa, chantilly mangue
- Bœuf stroganoff
- Pomme Anna aux pistaches
- Mini entremet vanille Tonka

Vendredi 27 mars à 18h

Viva Italia

2H- 49€

- Mini pizzas artichauts, olives, jambon de Parme
- Tortellini alla vongole (réalisation de la pâte) (palourdes)
- Tiramisu au limoncello

Samedi 28 mars à 10h

Soirée Indienne

2H - 49€

- Cheese naan, sauce menthe coriandre
- Samossas aux légumes
- Korma de Poulet
- Kulfi mangue pistache

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 : 40 €

Part supplémentaire : 20€

Samedi 28 mars à 14h

½ journée Pâtisserie – 69€

- Mont Blanc : meringues, crème et crème de marrons maison
- Mille-feuille : pâte feuilletée maison, crème pâtissière, glaçage
- Tarte au citron meringuée : pâte croustillante, crémeux citron et meringue italienne

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.