

Ateliers de Cuisine Septembre, Octobre et Novembre 2020

Nous vous rappelons l'Atelier Come & Cook respecte depuis toujours les règles d'hygiène applicables en cuisine et pâtisserie :

- lavage des mains obligatoire **et répété** en cours d'ateliers avec du savon biocide
- port d'un tablier tissu lavé ou à usage unique
- nettoyage et désinfection des plans de travail entre chaque cours et nettoyage complet du local chaque soir (produit bactéricide/virucide) et aération des locaux
- lavage de tous les ustensiles et matériel au lave-vaisselle pour assurer la désinfection

NOS MESURES MISES EN PLACE À LA RÉOUVERTURE

Selon les recommandations de l'AFNOR, du Ministère du Travail, de l'ANSES.

Mesures de distanciation physique

- aménagement de l'espace de façon à laisser 1 m d'espace en face et en latéral entre les participants. Installation en quinconce
- respect de la "jauge" de 1 personne pour 4 m² : maximum 8 personnes par créneau horaire

Mesures d'hygiène

- mise à disposition de savon, de sèche-main individuel, de gel hydro-alcoolique tout au long de la séance
- application du protocole déjà cité + désinfection par application de lotion désinfectante des matériels type batteurs, robots, etc...

Mesures individuelles

- le port du masque sera rendu **obligatoire pour les participants qui devront le prévoir, même pour les enfants.**
- le port systématique des gants n'est pas recommandé par les instances publiques, néanmoins pour certaines manipulations nous serons en mesure d'en proposer aux participants qui le souhaitent.
- **Les participants devront prévoir leurs propres contenants pour emporter leurs préparations à la maison.**

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 25 septembre - 18h30 à 20h30 - 50€

Atelier adulte -Sushis et makis

- Makis au thon cuit, mayonnaise au wasabi
- California au poulet teriyaki et crudités
- Nigiris au saumon frais

Part supplémentaire : 20€ (minimum 20 pièces)

Samedi 26 septembre - 10h à 12h - 50€ - COMPLET

Atelier parent enfant USA

- Burger au poulet pané, sauce fraîcheur - tout fait maison !
- Sundae vanille, sauce caramel beurre salé et cacahuètes

Prévoir un pot à confiture par personne (pour le sundae), une glacière et pain de glace pour le transport !

Samedi 26 septembre - 14h à 16h - 50€

Atelier adulte - La pâte à choux

- Chouquettes
- Eclairs chocolat caramel, éclats de fruits secs
- Choux au saumon fumé et citron vert, craquelin au parmesan

Mercredi 30 septembre - 14 h à 17h

Extrascolaires

Vendredi 2 octobre - 18h30 à 20h30 - 50€

Atelier adulte - Apéro dinatoire Globe-trotter

- Crab cakes du Maryland, mayonnaise au citron
- Spanakopitas grecs
- Rouleaux de printemps thaï
- Empeñadas bœuf et légumes

Part supplémentaire : 20€ (12 pièces minimum)

Samedi 3 octobre - 17h à 19h - 50€

Atelier adulte - De Paris à New Delhi

- L'incontournable cheese naan
- Dahl de lentilles corail
- Korma de poulet
- Lassi façon « chai latte »

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 7 octobre - 10h à 11h30 - 25€

Atelier enfant - Licorne

- Crotttes de licornes meringuées
- Pancakes arc-en-ciel
- Pop cakes chamallow à la poussière d'étoiles

Samedi 10 octobre - 10h à 12h - 50€ - COMPLET

Atelier adulte - La châtaigne

- Ravioles à la farine de châtaigne, cèpes et ricotta
- Crème de marrons maison
- Ultra fondant chocolat châtaigne

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.

Samedi 10 octobre - 14h à 16h - 50€

Atelier adulte - Mezzé libanais

- Houmous à la crème de sésame
- Taboulé d'hiver
- Brochettes de kefta
- Fatayers au fromage et aux herbes
- Baklavas aux amandes

Part supplémentaire : 20€

Vendredi 16 octobre - 18h30 à 20h30 - 50€

Atelier adulte - c'est la fête à la courge !

- Nuggets de butternut à la poudre de noisettes, sauce au Saint Marcellin
- Ravioles de gambas et potiron au gingembre et wasabi
- Crème chocolat potimarron, chou chou de noisettes

Part supplémentaire 20€

Samedi 17 octobre - 13h à 15h - 60€

Atelier adultes - Promenons nous dans les bois (tout champignons !)

- Bouillon aux shitakés et légumes racine, œuf poché et pistou de roquette
- Ravioles à la farine de châtaigne, cèpes et ricotta
- Filet mignon à la duxelle et croûte de lard, crémeux de moutarde ancienne et échalote à l'étouffé

Part supplémentaire : 25€

Samedi 17 octobre - 17h à 19h - 50€

Atelier adulte - Apéro dinatoire Globe-trotter

- Crab cakes du Maryland, mayonnaise au citron
- Spanakopitas grecs
- Rouleaux de printemps thaï
- Empeñadas bœuf et légumes

Part supplémentaire : 20€ (12 pièces minimum)

Mardi 20 octobre - 10h à 12h - 50€

Atelier parent enfant - Harry Potter

- Patacitrouilles briochés et sauce choco
- Cupcakes aux œufs de dragon
- Rock cakes de Molly Weasley

Part supplémentaire : 10€

Mardi 20 octobre - 14h à 16h - 50€

Atelier adulte - La châtaigne

- Ravioles à la farine de châtaigne, cèpes et ricotta
- Crème de marrons maison
- Ultra fondant chocolat châtaigne

Part supplémentaire : 20€

Mercredi 21 octobre - 10h à 12h - 40€

Atelier parent enfant de saison

- Parmentier de courge et canard confit, crumble noisettes
- Charlotte poire chocolat

Part supplémentaire 10€

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 21 octobre - 14h à 16h - 50€

Atelier adulte enfant - Halloween

- Sablés parmesan effrayants
- Momie hot dogs
- Dentier croquant aux cookies et chamallow

Part supplémentaire : 10€

Mardi 27 octobre - 15h à 16h30 - 25€

Atelier enfant - Licorne

- Crottes de licornes meringuées
- Pancakes arc-en-ciel
- Pop cakes chamallow à la poussière d'étoiles

Mercredi 28 octobre - 10h à 12h - 25€

Atelier enfant Halloween

- Sablés chauve-souris tout noirs
- Parmentier de potiron monstrueux
- Balais de sorcière

Mercredi 28 octobre - 14h à 16h - 50€

Atelier parent enfant - Harry Potter

- Patacitrouilles briochés et sauce choco
- Cupcakes aux œufs de dragon
- Rock cakes de Molly Weasley

Jeudi 29 octobre - 15h à 16h30 - 25€

Atelier enfant Halloween

- Sablés chauve-souris tout noirs
- Parmentier de potiron monstrueux
- Balais de sorcière

Samedi 31 octobre 10h à 12h - 50€

Atelier adulte enfant - Halloween

- Sablés parmesan effrayants
- Momie hot dogs
- Dentier croquant aux cookies et chamallow

Part supplémentaire : 10€

Mercredi 4 novembre - 10h à 11h30 - 25€

Atelier enfant - Licorne

- Crottes de licornes meringuées
- Pancakes arc-en-ciel
- Pop cakes chamallow à la poussière d'étoiles

Mercredi 4 novembre - 14h

Extrascolaires

Vendredi 6 novembre - 18h30 à 20h30

Atelier adulte - Mezzé libanais

- Houmous à la crème de sésame
- Taboulé d'hiver
- Brochettes de kefta

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.**

- Fatayers au fromage et aux herbes
- Baklavas aux amandes

Part supplémentaire : 20€

Samedi 7 novembre - 14h à 17h - 70 €

Atelier adultes -Techniques de Chef

Bouillon aux shitakés et légumes racine, œuf poché et pistou de roquette

- Quenelle de truite, sauce crustacés
- Filet mignon en croûte de feuilletage, duxelles de champignons et mousseline de châtaignes
- Royal Spicy cacao

Part supplémentaire : 25€

Mercredi 11 novembre - 10h

Atelier parent enfant de saison

- Parmentier de courge et canard confit, crumble noisettes
- Charlotte poire chocolat

Part supplémentaire 10€

Mercredi 11 novembre - 14h à 16h - 50€

Atelier adulte -Sushis et makis

- Makis au thon cuit, mayonnaise au wasabi
- California au poulet teriyaki et crudités
- Nigiris au saumon frais

Part supplémentaire : 20€ (minimum 20 pièces)

Samedi 21 novembre - 10h à 11h30 - 75€

Terrine de foie gras

Lors de cette séance vous réaliserez votre propre terrine de foie gras pour 10 personnes. Vous apprendrez à :

- Eveiner le foie gras
- Assaisonner, faire cuire et conserver.

La terrine en silicone vous est offerte.

Préparation d'une terrine supplémentaire pour 10 personnes: 50€/pièce

Samedi 21 novembre - 14h à 16h - 70 €

Atelier adulte - Le poisson en 3 recettes

A partir d'un poisson de saison, le bar, nous préparerons 3 recettes :

(Départ poisson entier)

- Ceviche de bar à la péruvienne
- Papillote de bar grillé, sauce vierge et tagliatelles de légumes
- Pavé de bar confit à l'huile d'olive, coquillages, risotto et marinère

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.**