

## Ateliers de Cuisine et Pâtisseries en novembre et décembre

*Le planning ci-dessous est susceptible d'être modifié.*

*Les informations sont mises à jour régulièrement sur le site internet.*

### 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 m<sup>2</sup> : 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.**

**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

**Vendredi 6 novembre - 18h30 à 20h30**

**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€

**Mercredi 11 novembre - 10h à 12h - 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)

**Jeudi 12 novembre 14h à 16h - 50€**

**Atelier macarons d'hiver**

- Macarons cacao, crème de châtaignes
- Macarons coco, crémeux passion

**Vendredi 13 novembre - 18h à 20h - 50€**

- Parfums de Thaïlande - 50€
- Rouleaux croustillants au canard et citronnelle
- Curry vert de gambas, riz à la citronnelle
- Nice cream banane, coco et poivre Bin Duong

Part supplémentaire : 20€

**Samedi 14 novembre - 14h à 16h - 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, choucou de noisettes

Part supplémentaire 20€

**Samedi 14 novembre - 17h à 19h - 50€**

**Apéro envie d'ailleurs - 50 €**

- Blinis et véritable tarama (Russie) -
- Crab cakes et sa mayo citronnée (USA)
- Ceviche de Saint Jacques (Pérou)
- Mini burger foie gras, figues et noix (France)

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 20 novembre - 18h à 20h - 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€

Samedi 21 novembre - 10h à 11h30 - 75€ - reste 1 place

**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 € - reste 1 place

**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 marinière

Mercredi 25 novembre - 10h à 12h - 25€

**Atelier enfant - Pirate des Caraïbes**

- Fish and chips des îles, sauce tartare
- Le coffre aux trésors

Mercredi 25 novembre - 14h à 16h - 40€

**Atelier adulte enfant - On se réchauffe**

- Croustis de poulet, crème de Reblochon
- Moelleux chocolat marrons, chantilly mandarine

Part supplémentaire 10€

Participant supplémentaire (enfant) 15€

Jeudi 26 novembre - 14h à 16h - 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€

Participant supplémentaire : 50€

Vendredi 27 novembre - 18h à 20h - 50€

**Atelier adulte - Tour de l'Asie**

- Gyozas au porc
- Nems au poulet et légumes
- Makis végétarien, mayonnaise wasabi

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 28 novembre - 10h à 12h - 50 €**

**Atelier parent enfant - Brunch sous la couette- 50€**

- Cinnamon rolls
- Pancakes burger, bacon, œuf et fromage
- Lassi banane vanille

Participant supplémentaire 25 €

Part supplémentaire 15€

**Samedi 28 novembre - 14h à 16h - 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

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre - 14h à 16h - 70€**

**Inspiration Fêtes (techniques de chef)**

- Escalope de foie gras, cappuccino de cèpes
- Les ravioles au confit de canard, persillade et légumes racines, pesto de roquette crémeux
- La Pavlova meringuée aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco

Part supplémentaire - 30 €

**Mercredi 2 décembre - 10h à 12h - 50€**

**Pâtisseries de Fêtes**

- Mini buche façon mont blanc
- Sapin de sablés décoré
- Le moelleux chocolat enneigé de la mère Noël

Participant (enfant) supplémentaire : 25€

**Jeudi 3 décembre - 18h30 à 20h30 - 50€**

**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

**Vendredi 4 décembre - 14h à 16h - 50€**

**Atelier macarons d'hiver**

- Macarons cacao, crème de châtaignes
- Macarons coco, crémeux passion

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 4 décembre - 18h à 20h - 40€

**Atelier adultes - La vraie cuisine américaine**

- Pain au maïs
- Ailes de poulet au four façon barbecue
- Coleslaw
- Vraie apple pie

Part supplémentaire 20€

Participant supplémentaire 40€

Samedi 5 décembre - 10h à 12h - 50€

**Mezze libanais**

- Houmous
- Fatayers au fromages et herbes fraîches
- Brochettes de bœuf kefta
- Taboulé d'hiver
- Beignets à la rose

Part supplémentaire 20€ (10 pcs)

Samedi 5 décembre - 14h à 16h - 60€

**Atelier adulte - Apéritif de fêtes - 60€**

- Crème brûlée foie gras et 4 épices
- Pizette chanterelles et crème de parmesan à la truffe
- Verrine de mousseline de topinambours à l'huile de noisettes, saint jacques snackée, crumble noisette
- Croustade au saumon, passion et gingembre

Part supplémentaire : 20€ (10 pièces)

Jeudi 10 décembre - La journée en cuisine 9h à 17h - 180 €

**NOUVEAUTE : Venez passer la journée dans un univers de gourmandise !**

**Le matin**

Nous vous accueillons avec un café et des pâtisseries maison à 9h

Puis aux fourneaux pour préparer le repas de midi :

- *Saint Jacques rôties, carotte, clémentine, tonka et wasabi (une recette de Cyril Lignac)*
- *Pigeon cuit sur le coffre, morilles au vin jaune, sabayon café champignons, carottes et betteraves jaunes rôties*
- *Royal au chocolat et fruit de la passion*

Le dessert servi à midi aura été préparé par nos soins.

La dégustation s'accompagne des vins en accord avec les plats dégustés.

**L'après-midi**

A 14h, nous vous proposons de cuisiner un apéro festif, qui vous pourrez rapporter à la maison pour partager avec vos proches cette journée de cuisine :

- *Makis crabe avocat*
- *Croustade saumon passion*
- *Macarons foie gras*
- *Blinis et vrai tarama*

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 19 décembre - 10h à 12h - 50€**

**Atelier parent enfant - Brunch sous la couette**

- Cinnamon rolls
- Pancakes burger, bacon, œuf et fromage
- Lassi banane vanille

Participant supplémentaire 25 €

Part supplémentaire 15€

**Samedi 19 décembre - 14h à 17h**

**Les bûches version Come&Cook**

- Comme un baba au rhum épicié
- Comme un saint honoré, chocolat et caramel

Vous repartirez avec 2 bûches de 6 parts.

**Lundi 21 décembre - 14h à 16h - 70€**

**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

**Mardi 22 décembre - 10h à 12h - 50€**

**Adulte enfant - Pâtisseries de fête**

- Mini buche façon mont blanc
- Sapin de sablés décoré
- Le moelleux chocolat enneigé de la mère Noël

Participant (enfant) supplémentaire : 25€

**Mardi 22 décembre - 14h à 16h - 25€**

**Atelier enfant - Pâtisseries de Noël :**

- Cupcakes bonnet du père Noël
- Sucette sablée comme un sapin, glaçages colorés
- Boules de neige coco

**Mardi 22 décembre - 18h à 20h - 50€**

**Les fêtes sans viande - 50 €**

- Ravioles cèpes ricotta, crème de champignons
- Œuf poché moeurette et tuile dentelle
- Pavloa fruits exotiques

Part supplémentaire 20 €

Participant supplémentaire 40€

**Mercredi 23 décembre - 10h à 13h**

**Inspiration Fêtes (techniques de chef)**

- Escalope de foie gras, cappuccino de cèpes
- Les ravioles au confit de canard, persillade et légumes racines, pesto de roquette crémeux
- La Pavlova meringuée aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco

Part supplémentaire - 30 €

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 décembre - 15h à 17h - 60€

**Atelier adulte - Apéritif de fêtes**

- Crème brûlée foie gras et 4 épices
- Pizette chanterelles et crème de parmesan à la truffe
- Verrine de mousseline de topinambours à l'huile de noisettes, saint jacques snackée, crumble noisette
- Croustade au saumon, passion et gingembre

Part supplémentaire : 20€ (10 pièces)

Jeudi 24 décembre - 10h à 13h - 60 €

**Les bûches version Come&Cook**

- Comme un baba au rhum épice
- Comme un saint honoré, chocolat et caramel

Vous repartirez avec 2 bûches de 6 parts.

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.**