



28, chemin de Montray
69110 Ste FOY les Lyon
tél : 04 37 41 58 07
www.delicieusementvotre.com

ATELIER IMMERSION, SOIREE OU A THEME

75 €

ATELIER DECOUVERTE

55 €

**SAISON CULINAIRE
(sur abonnement)**

**295 €
(d'octobre à juin)**

COURS ENFANT 7-14 ANS

33 € le cours ou 75 € les 3 consécutifs

COURS PARENT-ENFANT

75 € en duo






PASS KIDS GOURMAND

260 € les 8 cours enfant + 1 cours gratuit





PASS GOURMAND ADULTES

300 € les 4 cours de 3h + 1 cours gratuit





PLANNING MAI

	SEMAINE 18	SEMAINE 19	SEMAINE 20	SEMAINE 21	SEMAINE 22
Vendredi	1	8	15	22	29
			<p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - LE NOUVEAU MONDE - 75.00€</p> <p>Risotto au safran, crème fouettée au piment d'Espelette Crumble de poisson et gambas, légumes nouveaux au lait de coco Bavarois aux fruits de la passion, financiers à la pistache</p> <p>Techniques : Tailler en brunoise, cuire une risotto, utiliser des épices, utiliser la gélatine, réaliser une crème anglaise A EMPORTER</p> 	<p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - DEJEUNER SUR L'HERBE - 75.00€</p> <p>Tatin de légumes du moment, crème de poivrons confits Agneau fondant au miel et citron, pommes amandine au thym frais Tiramisu aux fraises gariguettes, parfumé au balsamique</p> <p>Techniques : Peler des poivrons, confire une viande, monter des blancs en neige, réaliser une pâte brisée A EMPORTER</p> 	<p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI - 10 PLACES SUR ABONNEMENT</p> <p>SAISON CULINAIRE ROSSINI - 10 PLACES SUR ABONNEMENT Véritable moussaka Croustillant à la grecque</p> <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES ALIZES - 55.00€</p> <p>Cabillaud en émulsion de citron passion, riz à l'encre de seiche Chou craquelin au chocolat, sauce caramel à la fleur de sel</p> <p>Techniques : réaliser un sabayon, réaliser une pâte à chou, décuire un caramel A EMPORTER</p> 
			<p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - LE NOUVEAU MONDE - 55.00€</p> <p>Risotto au safran, crème fouettée au piment d'Espelette Crumble de poisson et gambas, légumes nouveaux au lait de coco</p> <p>Techniques : Tailler en brunoise, cuire une risotto, utiliser des épices A EMPORTER</p> 	<p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - DEJEUNER SUR L'HERBE - 55.00€</p> <p>Tatin de légumes du moment, crème de poivrons confits Agneau fondant au miel et citron, pommes amandine au thym frais</p> <p>Techniques : Peler des poivrons, confire une viande, réaliser une pâte brisée A EMPORTER</p> 	








PLANNING MAI

<p>Samedi</p>	<p>2</p> <p>de 14:00 à 16:00 : COURS PARENT-ENFANT 75€ PAR DUO - 37.50€</p> <p>Choux à la crème Crème anglaise au carambar A EMPORTER</p> 	<p>9</p>	<p>16</p>	<p>23</p> <p>de 10:00 à 12:00 : COURS PARENT-ENFANT 75€ PAR DUO - 37.50€</p> <p>Magret de canard laqué au miel Donuts au chocolat A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES BEAUX MACARONS - 55.00€</p> <p>Macarons nutella maison Macarons à la framboise Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser les colorants en poudre, utiliser l'agar-agar A EMPORTER</p> 	<p>30</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LES ALIZES - 75.00€</p> <p>Velouté d'asperges glacé, bavarois au chèvre frais Cabillaud en émulsion de citron passion, riz à l'encre de seiche Chou craquelin au chocolat, sauce caramel à la fleur de sel</p> <p>Techniques : utiliser un siphon, réaliser un sabayon, réaliser une pâte à choux, décuire un caramel A EMPORTER OU A DEGUSTER SUR PLACE</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI Bis - 10 PLACES SUR ABONNEMENT</p> <p>SAISON CULINAIRE ROSSINI Bis - 10 PLACES SUR ABONNEMENT Véritable moussaka Croustillant à la grecque</p>
---------------	--	----------	-----------	--	--

PLANNING JUIN

	SEMAINE 23	SEMAINE 24	SEMAINE 25	SEMAINE 26	SEMAINE 27
Vendredi	<p>5</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - DEJEUNER SUR L'HERBE - 75.00€</p> <p>Tatin de légumes du moment, crème de poivrons confits Agneau fondant au miel et citron, pommes amandine au thym frais Tiramisu aux fraises gariguettes, parfumé au balsamique</p> <p>Techniques : Peler des poivrons, confire une viande, monter des blancs en neige, réaliser une pâte brisée A EMPORTER</p>  <p>de 19:30 à 21:30 : SAISON CULINAIRE ESCOFFIER - 10 PLACES SUR ABONNEMENT</p> <p>SAISON CULINAIRE ESCOFFIER - 10 PLACES SUR ABONNEMENT Entremet fraises - pistaches</p>	<p>12</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME- SPECIAL PATISserie - 75.00€</p> <p>Tarte briochée au sucre de Pérouges Eclairs au chocolat Financiers aux amandes, crème anglaise</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à brioche, réaliser une pâte à choux, réaliser une crème pâtissière, faire du fondant A EMPORTER</p> 	<p>19</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - LE NOUVEAU MONDE - 75.00€</p> <p>Risotto au safran, crème fouettée au piment d'Espelette Crumble de poisson et gambas, légumes nouveaux au lait de coco Bavares aux fruits de la passion, financiers à la pistache</p> <p>Techniques : Tailler en brunoise, cuire un risotto, utiliser des épices, utiliser la gélatine, réaliser une crème anglaise A EMPORTER</p> 	<p>26</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - LE BEL ETE - 75.00€</p> <p>Profiteroles aux saveurs océanes, chantilly aux herbes Pavé de veau en croûte de Saint Marcellin, mousseline de vitelotte et petits légumes Cheese cake en verrine aux framboises, zestes de citron vert</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à choux, tailler en brunoise, utiliser la gélatine et utiliser la sonde de cuisson A EMPORTER</p> 	

PLANNING JUIN






<p>Samedi</p>	<p>6</p> <p>de 10:00 à 12:00 : SAISON CULINAIRE DUBARRY - 10 PLACES SUR ABONNEMENT</p> <p>SAISON CULINAIRE DUBARRY - 10 PLACES SUR ABONNEMENT</p> <p>Cheese cake, coulis de fraises acidulées Charlotte chocolat-passion</p> <p>de 14:00 à 16:00 : COURS PARENT-ENFANT 75€ PAR DUO - 37.50€</p> <p>Samoussas de poulet au citron confit Brioche à la praline A EMPORTER</p> 	<p>13</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - LES BEAUX MACARONS - 75.00€</p> <p>Macarons nutella maison Macarons à la framboise Macarons à la verveine</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser les colorants en poudre, utiliser l'agar-agar, réaliser une crème au beurre A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LE BEL ETE - 55.00€</p> <p>Pavé de veau en croûte de Saint Marcellin, mousseline de vitelotte et petits légumes Cheese cake en verrine aux framboises, zestes de citron vert</p> <p>Techniques : Tailler en brunoise, utiliser la gélatine et utiliser la sonde de cuisson A EMPORTER</p> 	<p>20</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LE NOUVEAU MONDE - 75.00€</p> <p>Risotto au safran, crème fouettée au piment d'Espelette Crumble de poisson et gambas, légumes nouveaux au lait de coco Bavarois aux fruits de la passion, financiers à la pistache</p> <p>Techniques : Tailler en brunoise, cuire une risotto, utiliser des épices, utiliser la gélatine, réaliser une crème anglaise A EMPORTER OU A DEGUSTER SUR PLACE</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LE NOUVEAU MONDE - 55.00€</p> <p>Risotto au safran, crème fouettée au piment d'Espelette Crumble de poisson et gambas, légumes nouveaux au lait de coco</p> <p>Techniques : Tailler en brunoise, cuire une risotto, utiliser des épices A EMPORTER</p> 	<p>27</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LE BEL ETE - 75.00€</p> <p>Profiteroles aux saveurs océanes, chantilly aux herbes Pavé de veau en croûte de Saint Marcellin, mousseline de vitelotte et petits légumes Cheese cake en verrine aux framboises, zestes de citron vert</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à chou, tailler en brunoise, utiliser la gélatine et utiliser la sonde de cuisson A EMPORTER OU A DEGUSTER SUR PLACE</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE-SPECIAL PATISSERIE - 55.00€</p> <p>Tarte briochée au sucre de Pérouges Eclairs au chocolat</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à brioche, réaliser une pâte à chou, réaliser une crème pâtissière, faire du fondant A EMPORTER</p> 
---------------	---	---	---	--

PLANNING JUILLET

	SEMAINE 27	SEMAINE 28	SEMAINE 29	SEMAINE 30	SEMAINE 31
Mardi		7 de 14:30 à 16:30 : COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS - 33€ le cours ou 75€ les 3 cours consécutifs - 33.00€ COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS MENU EN COURS DE CREATION	14	21	28
Mercredi	1	8 de 14:30 à 16:30 : COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS - 33€ le cours ou 75€ les 3 cours consécutifs - 33.00€ COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS MENU EN COURS DE CREATION	15 de 14:30 à 16:30 : COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS - 33€ le cours ou 75€ les 3 cours consécutifs - 33.00€ COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS MENU EN COURS DE CREATION	22	29
Jeudi	2	9 de 14:30 à 16:30 : COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS - 33€ le cours ou 75€ les 3 cours consécutifs - 33.00€ COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS MENU EN COURS DE CREATION	16 de 14:30 à 16:30 : COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS - 33€ le cours ou 75€ les 3 cours consécutifs - 33.00€ COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS MENU EN COURS DE CREATION	23	30
Vendredi	3 de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - DEJEUNER SUR L'HERBE - 75.00€ Tatin de légumes du moment, crème de poivrons confits Agneau fondant au miel et citron, pommes amandine au thym frais Tiramisu aux fraises gariguettes, parfumé au balsamique Techniques : Peler des poivrons, confire une viande, monter des blancs en neige, réaliser une pâte Brisée A EMPORTER	10 de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - LE BEL ETE - 75.00€ Profiteroles aux saveurs océanes, chantilly aux herbes Pavé de veau en croûte de Saint Marcellin, mousseline de vitelotte et petits légumes Cheese cake en verrine aux framboises, zestes de citron vert Techniques : Réaliser une pâte à choux, tailler en brunoise, utiliser la gélatine et utiliser la sonde de cuisson A EMPORTER	17 de 14:30 à 16:30 : COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS - 33€ le cours ou 75€ les 3 cours consécutifs - 33.00€ COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS MENU EN COURS DE CREATION de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - LE NOUVEAU MONDE - 55.00€ Risotto au safran, crème fouettée au piment d'Espelette Crumble de poisson et gambas, légumes nouveaux au lait de coco Techniques : Tailler en brunoise, cuire un risotto, utiliser des épices A EMPORTER	24	31



PLANNING JUILLET

<p>Samedi</p>	<p>4</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LES ALIZES - 75.00€</p> <p>Velouté d'asperges glacé, bavarois au chèvre frais Cabillaud en émulsion de citron passion, riz à l'encre de seiche Chou craquelin au chocolat, sauce caramel à la fleur de sel</p> <p>Techniques : utiliser un siphon, réaliser un sabayon, réaliser une pâte à chou, décuire un caramel A EMPORTER OU A DEGUSTER SUR PLACE</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES ALIZES - 55.00€</p> <p>Cabillaud en émulsion de citron passion, riz à l'encre de seiche Chou craquelin au chocolat, sauce caramel à la fleur de sel</p> <p>Techniques : réaliser un sabayon, réaliser une pâte à chou, décuire un caramel A EMPORTER</p> 	<p>11</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LE BEL ETE - 75.00€</p> <p>Profiteroles aux saveurs océanes, chantilly aux herbes Pavé de veau en croûte de Saint Marcellin, mousseline de vitelotte et petits légumes Cheese cake en verrine aux framboises, zestes de citron vert</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à chou, tailler en brunoise, utiliser la gélatine et utiliser la sonde de cuisson A EMPORTER OU A DEGUSTER SUR PLACE</p> 	<p>18</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LE NOUVEAU MONDE - 75.00€</p> <p>Risotto au safran, crème fouettée au piment d'Espelette Crumble de poisson et gambas, légumes nouveaux au lait de coco Bavarois aux fruits de la passion, financiers à la pistache</p> <p>Techniques : Tailler en brunoise, cuire un risotto, utiliser des épices, utiliser la gélatine, réaliser une crème anglaise A EMPORTER OU A DEGUSTER SUR PLACE</p> 	<p>25</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - DEJEUNER SUR L'HERBE - 75.00€</p> <p>Tatin de légumes du moment, crème de poivrons confits Agneau fondant au miel et citron, pommes amandine au thym frais Tiramisu aux fraises gariguettes, parfumé à la balsamique</p> <p>Techniques : Peler des poivrons, confire une viande, monter des blancs en neige, réaliser une pâte brisée A EMPORTER OU A EMPORTER</p> 	
---------------	--	---	--	---	--