



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

PLANNING MAI A JUILLET 2016

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 2016

	SEMAINE 18	SEMAINE 19	SEMAINE 20	SEMAINE 21
Vendredi	<p>6</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - PATE FEUILLETEE MAISON - 75.00€</p> <p>Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé Chausson poires chocolat</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte feuilletée, réaliser un caramel, tailler en brunoise A EMPORTER</p> 	<p>13</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - PATE FEUILLETEE MAISON - 75.00€</p> <p>Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé Chausson poires chocolat</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte feuilletée, réaliser un caramel, tailler en brunoise A EMPORTER</p> 	<p>20</p> <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI - SUR ABONNEMENT</p> <p>Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras</p>	<p>27</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - AU BORD DE LA MEDITERRANEE - 75.00€</p> <p>Gâteau d'aubergines, mozzarella Burrata, tomates séchées, pesto aux pignons Poisson blanc terre et mer au chorizo, riz à l'encre de seiche Tartelette meringuée à la rhubarbe</p> <p>Techniques : réaliser un caviar d'aubergines, faire une sauce par réduction, réaliser une pâte sucrée, et une meringue italienne A EMPORTER</p>  <p>de 19:30 à 21:30 : SAISON CULINAIRE ESCOFFIER - SUR ABONNEMENT</p> <p>Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras</p>
Samedi	<p>7</p> <p>de 10:00 à 12:00 : COURS ENFANTS - 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Clafoutis de légumes Tarte fine aux pommes, sauce caramel au cidre A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER PARENT-ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€</p> <p>Chou farci au parmesan Riz au lait à la vanille A EMPORTER</p> 	<p>14</p>	<p>21</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - LES TARTES - 75.00€</p> <p>Tarte au citron à la meringue italienne Tarte soufflée aux deux saumons et petits légumes Tarte amandine aux fruits du mendiant</p> <p>Techniques : Réaliser des pâtes de base, réaliser une meringue italienne, réaliser une crème d'amande, cuire à blanc, tailler en brunoise A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : SAISON CULINAIRE ROSSINI BIS - SUR ABONNEMENT</p> <p>Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras</p>	<p>28</p> <p>de 10:00 à 12:00 : SAISON CULINAIRE DUBARRY - SUR ABONNEMENT</p> <p>Assortiment de petits choux salés : Saveur océane, fromagère et mousseline foie gras</p>

PLANNING JUIN 2016

	SEMAINE 22	SEMAINE 23	SEMAINE 24	SEMAINE 25
Vendredi	<p>3</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - LES VACANCES - 75.00€</p> <p>Crèmeux d'asperges, marinière safranée Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable fraisier</p> <p>Techniques : Cuire une marinière, réaliser un flan, tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline A EMPORTER</p>  <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES VACANCES - 55.00€</p> <p>Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable fraisier</p> <p>Techniques : Tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline A EMPORTER</p> 	<p>10</p>	<p>17</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER A THEME - LES BEAUX MACARONS - 75.00€</p> <p>Macarons à la mangue Macarons cacahuètes et caramel Macarons à la violette</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser du xanthane, utiliser les colorants en poudre, réaliser un caramel, réaliser une crème au beurre A EMPORTER</p> 	<p>24</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - SAVEURS D'ETE - 75.00€</p> <p>Terrine de saumon et guacamole en gelée d'aneth Mignon de porc au vin jaune et morilles, quinoa d'épinards Mousse de pêche sur un biscuit de noix, coulis au chocolat</p> <p>Techniques : Utiliser l'agar agar, cuire à la sonde, cuisson pilaf, réaliser un biscuit, utiliser la gélatine, réaliser une sauce chocolat A EMPORTER</p>  <p>de 19:00 à 21:00 : ATELIER DECOUVERTES - SAVEURS D'ETE - 55.00€</p> <p>Mignon de porc au vin jaune et morilles, quinoa d'épinards Mousse de pêche sur un biscuit de noix, coulis au chocolat</p> <p>Techniques : Cuire à la sonde, cuisson pilaf, réaliser un biscuit, utiliser la gélatine, réaliser une sauce chocolat A EMPORTER</p> 

PLANNING JUIN 2016

Samedi	<p>4</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LES VACANCES - 75.00€</p> <p>Crèmeux d'asperges, marinière safranée Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable fraisier</p> <p>Techniques : Cuire une marinière, réaliser un flan, tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline SUR PLACE OU A EMPORTER</p> 	<p>11</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - ORANGE EN CAMAIEU - 75.00€</p> <p>Bavarois de poivrons confits et chèvre en verrine Saumon en basse température, Hollandaise passion, wok de légumes au yuzu Blanc manger coco, coulis de mangues</p> <p>Techniques : Réaliser un bavarois salé, utiliser la gélatine, réaliser une crème fouettée, cuire en basse température, réaliser une sauce émulsionnée, réaliser une mousse SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - ORANGE EN CAMAIEU - 55.00€</p> <p>Saumon en basse température, Hollandaise passion, wok de légumes au yuzu Blanc manger coco, coulis de mangues</p> <p>Techniques : Cuire en basse température, réaliser une sauce émulsionnée, réaliser une mousse A EMPORTER</p> 	<p>18</p> <p>de 10:00 à 12:00 : ATELIER ENFANT 7 A 14 ANS - 33.00€</p> <p>Tartelette sablée aux cacahuètes, chocolat et caramel Madeleines au chocolat A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - LES BEAUX MACARONS - 55.00€</p> <p>Macarons à la mangue Macarons cacahuètes et caramel</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser les colorants en poudre, utiliser du xanthane, réaliser un caramel A EMPORTER</p> 	<p>25</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - SAVEURS D'ETE - 75.00€</p> <p>Terrine de saumon et guacamole en gelée d'aneth Mignon de porc au vin jaune et morilles, quinoa d'épinards Mousse de pêche sur un biscuit de noix, coulis au chocolat</p> <p>Techniques : Utiliser l'agar agar, cuire à la sonde, cuisson pilaf, réaliser un biscuit, utiliser la gélatine, réaliser une sauce chocolat SUR PLACE OU A EMPORTER</p> 
--------	--	--	---	---

PLANNING JUILLET 2016

	SEMAINE 26	SEMAINE 27	SEMAINE 28	SEMAINE 29
Lundi		4	11 de 14:30 à 16:30 : ATELIER ENFANT 33€ LE COURS OU 75€ LES 3 JOURS CONSECUTIFS - 33.00€ Menu en cours d'élaboration A EMPORTER 	18
Mardi		5 de 14:30 à 16:30 : ATELIER PARENT ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€ Clafoutis de légumes Tarte fine aux pommes, sauce caramel au cidre A EMPORTER 	12 de 10:00 à 12:00 : ATELIER PARENT ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€ Macarons cacahuètes et caramel Tuiles au gruë de cacao A EMPORTER  de 14:30 à 16:30 : ATELIER ENFANT 33€ LE COURS OU 75€ LES 3 JOURS CONSECUTIFS - 33.00€ Menu en cours d'élaboration A EMPORTER 	19
Mercredi		6 de 14:30 à 16:30 : ATELIER ENFANT 33€ LE COURS OU 75€ LES 3 JOURS CONSECUTIFS - 33.00€ Menu en cours d'élaboration A EMPORTER 	13 de 14:30 à 16:30 : ATELIER ENFANT 33€ LE COURS OU 75€ LES 3 JOURS CONSECUTIFS - 33.00€ Menu en cours d'élaboration A EMPORTER 	20
Jeudi		7 de 14:30 à 16:30 : ATELIER ENFANT 33€ LE COURS OU 75€ LES 3 JOURS CONSECUTIFS - 33.00€ Menu en cours d'élaboration A EMPORTER 		

PLANNING JUILLET 2016

<p>Vendredi</p>	<p>1</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - AU BORD DE LA MEDITERRANEE - 75.00€</p> <p>Gâteau d'aubergines, mozzarella Burrata, tomates séchées, pesto aux pignons Poisson blanc terre et mer au chorizo, riz à l'encre de seiche Tartelette meringuée à la rhubarbe</p> <p>Techniques : réaliser un caviar d'aubergines, faire une sauce par réduction, réaliser une pâte sucrée, et une meringue italienne A EMPORTER</p> 	<p>8</p> <p>de 14:30 à 16:30 : ATELIER ENFANT 33€ LE COURS OU 75€ LES 3 JOURS CONSECUTIFS - 33.00€</p> <p>Menu en cours d'élaboration A EMPORTER</p> 	<p>15</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - ORANGE EN CAMAIEU - 75.00€</p> <p>Bavarois de poivrons confits et chèvre en verrine Saumon en basse température, Hollandaise passion, wok de légumes au yuzu Blanc manger coco, coulis de mangues</p> <p>Techniques : Réaliser un bavarois salé, utiliser la gélatine, réaliser une crème fouettée, cuire en basse température, réaliser une sauce émulsionnée, réaliser une mousse A EMPORTER</p> 	<p>22</p> <p>de 14:00 à 17:00 : ATELIER SOIREE - LES VACANCES - 75.00€</p> <p>Crèmeux d'asperges, marinière safranée Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable fraisier</p> <p>Techniques : Cuire une marinière, réaliser un flan, tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline A EMPORTER</p> 
<p>Samedi</p>	<p>2</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - AU BORD DE LA MEDITERRANEE - 75.00€</p> <p>Gâteau d'aubergines, mozzarella Burrata, tomates séchées, pesto aux pignons Poisson blanc terre et mer au chorizo, riz à l'encre de seiche Tartelette meringuée à la rhubarbe</p> <p>Techniques : réaliser un caviar d'aubergines, faire une sauce par réduction, réaliser une pâte sucrée, et une meringue italienne SUR PLACE OU A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER PARENT ENFANT - 75€ PAR DUO - 37.50€</p> <p>Tartelette sablée aux cacahuètes, chocolat et caramel Madeleines au chocolat A EMPORTER</p> 	<p>9</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - SUPER CHOUX ! - 75.00€</p> <p>Choux salé au saumon et herbes fraîches Gougères au parmesan Choux caramélisés à la crème Chouquettes</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à choux sucrée et salée, réaliser un caramel, cuire une crème pâtissière, utiliser une poche à douilles. A EMPORTER</p>  <p>de 14:00 à 16:00 : ATELIER DECOUVERTE - SUPER CHOUX ! - 55.00€</p> <p>Choux salé au saumon et herbes fraîches Gougères au parmesan Chouquettes</p> <p>Techniques : Réaliser une pâte à choux sucrée et salée, utiliser une poche à douilles. A EMPORTER</p> 	<p>16</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER A THEME - LES BEAUX MACARONS - 75.00€</p> <p>Macarons à la mangue Macarons cacahuètes et caramel Macarons à la violette</p> <p>Techniques : réaliser des coques de macarons, cuire des macarons, utiliser du xanthane, utiliser les colorants en poudre, réaliser un caramel, réaliser une crème au beurre A EMPORTER</p> 	<p>23</p> <p>de 09:30 à 12:30 : ATELIER IMMERSION - LES VACANCES - 75.00€</p> <p>Crèmeux d'asperges, marinière safranée Pièce de boeuf Angus au poivre du Sichuan, poêlée de jeunes rattes et artichauts Le véritable fraisier</p> <p>Techniques : Cuire une marinière, réaliser un flan, tourner des artichauts, réaliser une sauce par déglacage, réaliser une crème mousseline SUR PLACE OU A EMPORTER</p> 

