

SAISONS CULINAIRES 2016-2017

Amateurs ou passionnés, quel que soit votre niveau culinaire :

Venez découvrir les clés pour réussir une **cuisine appétissante** et **savoureuse** tout au long de l'année.

[Rejoignez-nous !](#)



Déroulement

- ✓ Un cours programmé **1 fois par mois**
- ✓ D'octobre à juin
- ✓ Avec le même groupe de **10 à 12 élèves**
- ✓ Au programme : **7 cours de 2h**

Nos plus :

- ✓ Un atelier découverte de 2h offert à tout élève parrainant un ami à une saison culinaire
- ✓ Réduction supplémentaire de 10% sur le PASS GOURMAND pour les anciens élèves

PROGRAMME SAISONS CULINAIRES

ROSSINI

14h00 – 16h00	12 places	295 €
Vendredi 14 octobre	Risotto aux gambas et herbes fraîches Riz Venere crémeux aux coquillages et parmesan Véritable riz au lait au caramel	
Vendredi 18 novembre	Entremets poire chocolat, biscuit amande Crème anglaise praliné	
Vendredi 13 janvier	Velouté Dubarry au safran Crème de potiron aux langoustines	
Vendredi 10 février	Magret de canard aux 3 agrumes en basse température, Crème brûlée au butternut	
Vendredi 17 mars	<u>Spécial petits fours</u> : Petit chou vanille craquelin Sablé breton coco amandes Tuile dentelle au sésame	
Vendredi 05 mai	Bar en croûte de sel Gâteau moelleux aubergine et parmesan	
Vendredi 09 juin	<u>Spécial asperges</u> : Velouté tiède, espuma de chèvre Asperges croustillantes au parmesan Quiche aux asperges à la coppa	

ESCOFFIER

14H00 – 16H00	12 places	295 €
Samedi 15 Octobre	<u>Spécial Saumon</u> : Gravlax Tartare aux grosses câpres Carpaccio sauce passion	
Samedi 19 novembre	<u>Spécial Sauces viande</u> : Pavé de bœuf sauce forestière Sauce Béarnaise Filet de volaille sauce Suprême	
Samedi 14 janvier	Boules coco Tuiles aux amandes Chouquette craquelin	
Samedi 11 février	Encornets farcis terre et mer Riz à l'encre de seiche	
Samedi 18 mars	Entremets à la mangue, coco et citron vert	
Samedi 13 mai	Pâté croûte de A à Z	
Samedi 10 juin	Terrine fraîche de poissons Cromesquis à la basque	

DUBARRY

10h00 – 12h00	12 places	295 €
Samedi 15 octobre	<u>Spécial Saumon</u> : Gravlax Tartare aux grosses câpres Carpaccio sauce passion	
Samedi 19 novembre	<u>Spécial Sauces viande</u> : Pavé de bœuf sauce forestière Sauce Béarnaise Filet de volaille sauce Suprême	
Samedi 14 janvier	Boules coco Tuiles aux amandes Chouquette craquelin	
Samedi 11 février	Encornets farcis terre et mer Riz à l'encre de seiche	
Samedi 18 mars	Entremets à la mangue, coco et citron vert	
Samedi 13 mai	Pâté croûte de A à Z	
Samedi 10 juin	Terrine fraîche de poissons Cromesquis à la basque	

ROSSINI BIS

14h00 – 16h00	12 places	295 €
Samedi 08 octobre	Risotto aux gambas et herbes fraîches Riz Venere crémeux aux coquillages et parmesan Véritable riz au lait au caramel	
Samedi 5 novembre	Entremets poire chocolat, biscuit amande, Crème anglaise praliné	
Samedi 7 janvier	Velouté Dubarry au safran Crème de potiron aux langoustines	
Samedi 4 février	Magret de canard aux 3 agrumes en basse température, Crème brûlée au butternut	
Samedi 11 mars	<u>Spécial petits fours</u> : Petit chou vanille craquelin Sablé breton coco amandes Tuile dentelle au sésame	
Samedi 8 avril	Bar en croûte de sel Gâteau moelleux aubergine et parmesan	
Samedi 20 mai	<u>Spécial asperges</u> : Velouté tiède, espuma de chèvre Asperges croustillantes au parmesan Quiche aux asperges à la coppa	