

LES COURS DE NOVEMBRE 2021

SAMEDI 10H / 13H

13 nov : LE SUPRÊME DE POULE FAISANE :
À la cannelle. Coings confits au pélargonium «Attar of Roses»

20 nov : DECOUVREZ LES FONDS DE SAUCE :
Jus de volaille, jus de veau, jus d'agneau.

27 nov : L'HUITRE
*En fine gelée d'eau de mer acidulée.
Mousseline de chou-fleur, chips, plancton marin.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

7 nov : LA POIRE LONGUEMENT CONFITE :
Biscuit aux amandes. Crème au gingembre.

14 nov : LA CLÉMENTINE :
*Tartare à la gousse de vanille. Cristal de sucre à l'écorce.
Choux garni d'une crème légère au chocolat blanc.*

28 nov : LE FONDANGO® RAINBOW
Hommage à l'artiste Japonais Ay-O

LES COURS DE DÉCEMBRE 2021

MERCREDI 17H / 20H

29 déc : LA TERRINE FOIE GRAS :
Faites vous même votre terrine pour le réveillon.
Vous repartez avec une terrine de 450 gr environ.

SAMEDI 10H / 13H

11 déc : LE SAUMON FUMÉ :
*Je vous livre ma technique et mes astuces
d'assaisonnement issu des pays Scandinaves.*

*Vous repartez avec un filet de saumon d'environ 1,3 kg
pour votre repas de Noël.*

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

5 déc : LE CHOCOLAT :
*Feuille à feuille de mousse chocolat aux marrons
glacés, écorce de mandarine confite.*

**12 déc : CONNAISSEZ VOUS LES BREDELE
ALSACIENS ?**
*Apprenez durant ce cours la fabrication de mes 3
coups de coeur ...*

*Sur commande (8 jours avant) nous vous proposons
des sachets (4€/100 gr minimum) pour vos fêtes de
Noël.*