

# Des idées pour la cuisine

5, rue des Chazots 63170 AUBIERE – 04.73.27.78.90



## PLANNING DES ATELIERS CULINAIRES

<b>Octobre 2009 :</b>	<b>Novembre 2009 :</b>
<p><u>Mardi 13 octobre</u> : de 17h à 18h30 Filet de dorade rôti, purée de patate douce au gingembre, crème d'aneth au siphon</p> <p><u>Samedi 17 Octobre</u> : Pâtisserie de 10h à 12h Mignardises pour Café gourmand (macaron, cannelés, verrine de fruits frais)</p> <p><u>Mardi 20 octobre</u> : de 17h à 18h30 Volaille en strate au chèvre et sirop d'érable, risotto revisité.</p> <p><u>Samedi 24 Octobre</u> : Pâtisserie de 10h à 12h Mignardises pour Café gourmand (macaron, cannelés, verrine de fruits frais)</p> <p><u>Jeudi 22 octobre</u> : de 17h à 18h30 Brochette apéritive originale bœuf/poulet aux fruits de la passion</p> <p><u>Samedi 31 Octobre</u> : Pâtisserie de 10h à 12h Mignardises pour Café gourmand (macaron, cannelés, verrine de fruits frais)</p> <p><u>Mardi 27 octobre</u> : de 17h à 18h30 Saint Jacques rôties, panais à la vanille, jus d'agrumes et carottes</p> <p>Durée : 1h30 dégustation comprise à 28 € Durée : 2 h dégustation comprise à 30 € Durée : 3 h dégustation comprise à 30 €</p>	<p><u>Vendredi 6 Novembre</u> : <u>10h/12h 14h/16h 17h/19h</u> Verrines en siphon sucrées salées</p> <p><u>Jeudi 26 Novembre</u> : 9h / 12h * Terrine de foie gras mi-cuit aux cranberries, en millefeuille de pain d'épices * Emincé de magrets de canard sauté au wok, chou croquant et nouilles chinoises * Crème brûlée aux poires caramélisées en infusion de safran</p> <p><u>Jeudi 26 Novembre</u> : 14h / 17h * Terrine de foie gras mi-cuit aux cranberries, en millefeuille de pain d'épices * Emincé de magrets de canard sauté au wok, chou croquant et nouilles chinoises * Crème brûlée aux poires caramélisées en infusion de safran</p> <p><u>Vendredi 27 Novembre</u> : 9h / 12h * Terrine de foie gras mi-cuit aux cranberries, en millefeuille de pain d'épices * Emincé de magrets de canard sauté au wok, chou croquant et nouilles chinoises * Crème brûlée aux poires caramélisées en infusion de safran</p> <p><u>Vendredi 27 Novembre</u> : 14h / 17h * Terrine de foie gras mi-cuit aux cranberries, en millefeuille de pain d'épices * Emincé de magrets de canard sauté au wok, chou croquant et nouilles chinoises * Crème brûlée aux poires caramélisées en infusion de safran</p> <p>Durée : 3 h dégustation comprise</p>

Retrouver notre planning des cours de cuisine sur le web

[www.jaimecuisiner.fr](http://www.jaimecuisiner.fr)

  
Places limitées