

de l'Aperté

Prix par personne des cours : 55 €

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

Prix par personne cours à thème***110€

Durée maximum : 2h

Date	Recette
Samedi 4 Janvier à 9h30	Galette des Rois Pistache chocolat, Galette des rois fruits rouges
Mercredi 8 Janvier à 18h00	Couteaux au beurre d'ail et couteaux aux noisettes
Samedi 11 Janvier à 9h30	Saint Jacques endives, et clémentine
Mercredi 15 Janvier à 18h00	Saltimboccas de veau, chèvre frais et Pancetta, jus de veau maison sirupeux
Samedi 18 Janvier à 9h30	Ganache Montée chocolat blanc framboise financier pistache
Mercredi 22 Janvier à 18h00	Boudin de Cabillaud et crevettes Coulis de Carcasse
Samedi 25 Janvier à 9h30	Œuf Parfait étuvé de poireaux et crème de flétan fumé, caviar harenga
Mercredi 29 Janvier à 18h00	Cromesquis et croquettes de crevettes
Mercredi 5 Février 18h00	Cœur de saumon crumble de noisette
Samedi 8 Février 9h30	Menu thème saint Valentin***
Mercredi 12 Février 18h00	Menu thème saint Valentin***
Samedi 15 Février 9h30	La carotte dans tous ses états
Mercredi 19 Février 18h00	Croustillant de Bœuf crème de moutarde à la truffe Mousseline de Rattes

***Atelier à thème

- Le Samedi 8 Février et le Menu Saint Valentin Entrée plat, dessert (prix du cours 110€)
- Chaque participant fabrique pour deux personnes et repartira avec la recette élaborée pour 2 personnes. Pensez à ramener votre tablier et vos boîtes