



*Mes cours de cuisine  
à l'école hôtelière*

## **COURS DE CUISINE 87**

### **Cours 2017/2018**

La saison 2017/2018 sera en ligne dès le mardi 29 août 2017.

Les cours de cuisine commenceront le mardi 5 septembre 2017. Un avant goût du programme pour patienter :

#### 1 Pâtisserie « La pâte à choux »

Paris-Brest . Choux Chantilly .

Choux Caramel . Eclairs

Mardi 5 septembre 18h30 - 55 Euros

#### 2 « Retour de voyage d'Asie »

Ravioles à la vapeur, Porc caramélisé et nouilles maison

Samedi 9 septembre 10h - 55 Euros

#### 3 « Viennoiseries »

Croissants . Pains au chocolat.

Brioche au sucre. Brioche tressée

Mardi 12 septembre 18h30- 55 Euros

#### 4 « Retour de pêche »

Caldo verde aux palourdes

Waterzooï de saumon et estragon

Samedi 16 septembre 10h - 55 Euros

#### 5 « Pièce du boucher »

Entrecôte de bœuf d'Argentine façon japonaise, wok de légumes de saison

Riz au lait, caramel beurre salé

Mardi 19 septembre 18h30 - 55 Euros

#### 6 « Ma Bretagne »

Kig ar farz de Thérèse G.

Crêpes soufflées au Grand Marnier

Samedi 23 septembre 10h - 55 Euros

#### 7 « Cuisine Bistronomique »

Kentucky corn chicken, sauce tomatée

et ses potatoes au paprika maison

Brownie noix de pécan, crème anglaise au thé Matcha

Mardi 26 septembre 18h30 - 55 Euros

#### 8 « Le marché des Lices »

Paëlla Valencienne

Panna cotta vanille-framboise  
Samedi 30 septembre 8h30 - 65 Euros

Pour tous renseignements, appelez le 02 99 31 45 45 (réservation possible par téléphone)

Nous vous souhaitons une très belle rentrée 2017.