




*Mes cours de cuisine
à l'école hôtelière*

COURS DE CUISINE 15

Pâtisserie : La pâte feuilletée


Millefeuille
Palmiers
Tarte aux pommes

Mardi 7 Novembre 2017 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 16

Retour de voyage du Maroc


Tajine kefta aux œufs et son pain marocain
Baklava

Mercredi 15 Novembre 2017 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 17

Chef d'un Soir de Novembre


Carpaccio de betterave, framboise
Coquelet rôti au thym et romarin, légumes rôtis
Ile flottante aux algues et menthe

Judi 16 Novembre 2017 à 18h30 
Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 18

Les Saint-Jacques

Brochette St-Jacques chorizo
St-Jacques, purée vitelotte, tombée épinards


Samedi 18 Novembre 2017 à 10h00 
Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 19

Retour de voyage d'Inde

Samosas de légumes
Naans (Pains)

Chapatis aux lentilles et épinards

Mardi 21 Novembre 2017 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 20

Retour de voyage du Japon

Soupe Miso

Makis, sushis et California rolls

Jeudi 23 Novembre 2017 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 21

Le Marché des Lices de Novembre

Cailles aux raisins

Tarte Mont-Blanc

Samedi 25 Novembre 2017 à 08h30 

Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 22

Les chocolats et confiseries de Noël

Chocolats

Mendiant

Caramel

Guimauve

Mardi 28 Novembre 2017 à 18h30 

Prix : 58 Euros


COURS DE CUISINE 23


Menu de Noël

Millefeuille de betterave et tourteau

Risotto champagne et foie gras poêlé

Profiteroles chantilly mascarpone, framboise, sauce chocolat

Samedi 2 Décembre 2017 à 10h00 

Mardi 12 Décembre 2017 à 18h30 

Prix : 78 Euros

COURS DE CUISINE 24

Pâtisserie : Les bûches de Noël

Une bûche glacée

Une bûche pâtissière


Mardi 5 Décembre 2017 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 25

Spécial foie gras

Foie gras façon Marc Angel (sans terrine) et son chutney pommes.

Jeudi 7 Décembre 2017 à 18h30 


Prix : 78 Euros

COURS DE CUISINE 26

Les Saint-Jacques

Carpaccio de St-Jacques mangue/avocat

St-Jacques en croûte d'herbe, écrasé de panais et sa sauce vierge

Samedi 9 Décembre 2017 à 10h00 

Prix : 68 Euros


COURS DE CUISINE 28

Chef d'un Soir de Décembre

Velouté de topinambour, œuf frit, huile d'herbes

Parmentier de canard confit et patate douce, sauce balsamique

Mousse au chocolat blanc, fruits de la passion (verrine)

Jeudi 14 Décembre 2017 à 18h30 

Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 29

Le Marché des Lices de Décembre

Tournedos de veau aux huîtres

Mousse chocolat, crème anglaise tonka

Samedi 16 Décembre 2017 à 08h30 

Prix : 68 Euros


COURS DE CUISINE 30

Menu Saint-Sylvestre

Foie gras et mangue poêlés, graines de Nigelle

Risotto champignons du moment, ris de veau

Millefeuille vanille et fruits de la passion

Mardi 19 Décembre 2017 à 18h30 


Prix : 78 Euros

COURS DE CUISINE 31

Pâtisserie : Les galettes des rois

La classique (crème d'amande)

La hollandaise (macaronée)

Mardi 9 Janvier 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros


COURS DE CUISINE 32

Pâtisserie : Les macarons

Vanille

Framboise

Chocolat

Samedi 13 Janvier 2018 à 10h00 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 33

Spécial fonds et fumets

Fonds volaille et veau

Fumets poissons et crustacés

Mardi 16 Janvier 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 34

Cher d'un Soir de Janvier

Œufs Bénédicte

Magret de canard, chou fleurs rôti à l'italienne sauce aux herbes

Pavlova

Jeudi 18 Janvier 2018 à 18h30 


Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 35

Les Saint-Jacques

Carpaccio de St-Jacques mangue/avocat

St-Jacques en croûte d'herbes, écrasé de panais et sa sauce vierge

Samedi 20 Janvier 2018 à 10h00 


Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 36

Cuisine bistronomique

Gratin de Spaetzles Abondance

Crumble pomme / framboise, glace vanille

Mardi 23 Janvier 2018 à 18h30 


Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 37

Le Marché des Lices de Janvier

Joue de bœuf braisé, écrasé de panais à la crème de truffe

Tarte amande, fruits rouges, Chantilly mascarpone à la vanille

Samedi 27 Janvier 2018 à 08h30 

Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 38

Pièce du boucher : Bavette d'Aloyau

Bavette d'Aloyau, sauce Chimichurri

Tarte au chocolat, poêlée fruits rouges


Mardi 30 Janvier 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 39


Au revoir les Saint-Jacques

Croquette de St-Jacques panée au Panko
St-Jacques à l'indienne et quinoa

Samedi 3 Février 2018 à 18h30 
Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 40


Pâtisserie: Gâteaux spécial Saint-Valentin

Mardi 6 Février 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 41

Retour de pêche


Brochette St-Jacques chorizo
St-Jacques, purée vitelotte, tombée d'épinard

Samedi 10 Février 2018 à 10h00 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 42

Cuisine bistronomique


Magret de canard, patate douce rôtie au romarin
Far Breton butternut, dattes Medjoul

Mardi 13 Février 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 43

Cher d'un Soir de Février : Saint Valentin


Œuf au Panko, crème de mâche, crème de truffe
Croustillant de kadaïf aux gambas, sauce citronnée
Cœur coulant chocolat, chantilly menthe

Mercredi 14 Février 2018 à 18h30 
Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 44

Retour de voyage du Japon

Soupe Miso
Makis, sushis et California rolls

Vendredi 16 Février 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 45

Le Marché des Lices de Février

Magret de canard laqué au miel et soja, wok de légumes des moments
Tarte Bourdalou, coulis de framboise

Samedi 17 Février 2018 à 08h30 

Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 46

Pièce du boucher : L'Onglet

Onglet sauce marchand de vin, purée de panais coco
Crème brûlée

Mardi 20 Février 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 47

Pâtisserie : Le Baba au Rhum

Pâte à savarin
Sirop au rhum
Chantilly et fruits du moment
Crème pâtissière

Mardi 13 Mars 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 48

Chef d'un Soir de Mars

Tartare de saumon, pomme granny Smith
Sot l'y laisse de dinde braisés, écrasé de pommes de terre aux agrumes
Compotée de poire et granola maison

Jeudi 15 Mars 2018 à 18h30 

Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 49

Retour de pêche

Tartare de dorade, avocat – pomme granny
Bar rôti en croûte d'herbes, carottes au cumin

Samedi 17 Mars 2018 à 10h00 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 50

Cuisine bistrannique

Ris de veau croustillants, risotto vert
Millefeuille caramel beurre salé

Mardi 20 Mars 2018 à 18h30 


Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 51

Tapas & Cocktails

5 tapas :
Tortilla
Piquillos
Houmous


Guacamole
Tzatziki
3 cocktails (dont 1 sans alcool) :
Mojito
Cointropolitain
Sangria blanche sans alcool

Vendredi 23 Mars 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 52

Le Marché des Lices de Mars


Paleron de bœuf braisé, écrasé de pommes de terre à la crème de truffe
Tarte au chocolat, tonka

Samedi 24 Mars 2018 à 08h30 
Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 53

Pâtisserie : Spécial pâte à choux


Religieuses
Eclairs
Chouquettes

Mardi 27 Mars 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 54


Retour de voyage du Japon

Soupe Miso
Maki, sushi et California rolls

Jeudi 29 Mars 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 55

Pâtisserie : Tarte citron meringuée

Mardi 3 Avril 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 56

Retour de pêche

Tartare de Bar, avocat wasabi
Rouget en papillote, tagliatelles de légumes au coco


Samedi 7 Avril 2018 à 10h00 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 57

Pâtisserie : Croque en bouche

Pièce montée


Nougatine
Décors en sucre

Mardi 10 Avril 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 58

Chef d'un Soir de Mars

Samosa chèvre figue, mesclun
Croustillant de kadaïf poisson, sauce épices douces citron
Ile flottante au safran

Jeudi 12 Avril 2018 à 18h30 
Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 59

Tapas & Cocktail


5 tapas :
Tortilla
Piquillos
Houmous
Guacamole
Tzatziki
3 cocktails (dont 1 sans alcool) :
Mojito
Cointropolitain
Sangria blanche sans alcool

Vendredi 13 Avril 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 61

Pièce du boucher : Filet de boeuf


Bœuf Welligton, sauce au Porto, pommes de terre rôties
Crème citron et son crumble au beurre salé

Mardi 17 Avril 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 62

Retour de voyage du Japon

Soupe Miso
Makis , sushis et California rolls

Jeudi 19 Avril 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 63

Pâtisserie : Le Fraisier

Le fraisier & Le framboisier

Mardi 15 Mai 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros


COURS DE CUISINE 64

Chef d'un Soir de Mai

Salade de pastèque et Féta au basilic

Dos de cabillaud rôti, melon & poire, sauce à la réglisse

Profiteroles Chantilly mascarpone, framboise et sauce chocolat

Jeudi 17 Mai 2018 à 18h30 

Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 65

Tapas & Cocktails

5 tapas :

Tortilla

Piquillos

Houmous

Guacamole


Tzatziki

3 cocktails (dont 1 sans alcool) :

Mojito

Cointropolitain

Sangria blanche sans alcool

Vendredi 18 Mai 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 66

Retour de pêche

Couteaux, pastèque et pesto de coriandre

Dorade rôtie, risotto aux asperges vertes et épinards

Samedi 19 Mai 2018 à 10h00 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 67

Cuisine bistronomique

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, légumes rôtis

Millefeuille citron framboise

Mardi 22 Mai 2018 à 18h30 


Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 69

Pièce du boucher : La côte de bœuf n°1

Côte de bœuf au piment d'Espelette, sauce piperade et pommes de terre rôties au romain

Crème brûlée au sucre Muscuvado

Mardi 29 Mai 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 70

Pâtisserie : Desserts à l'assiette

Ile flottante
Crème brûlée
Soufflé au chocolat


Mardi 5 Juin 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 71

Retour de voyage d'Italie

Millefeuille d'aubergines façon Parmigiana
Linguine maison aux palourdes (réaliser des pâtes maison)


Samedi 9 Juin 2018 à 10h00 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 72

Retour de voyage du Maroc

Couscous aux poissons et légumes du moment
Panna cotta à la fleur d'oranger et zestes d'agrumes confits

Mardi 12 Juin 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 73

Chef d'un Soir de Juin

Gaspacho melon et tuile de jambon italien
Moussaka gratinée au Panko
Tarte abricot, crème d'amande au romarin, coulis d'abricot

Jeudi 14 Juin 2018 à 18h30 

Prix : 85 Euros

COURS DE CUISINE 74

Ma Bretagne

Homard Breton au piment de Groix, tagliatelle de sarrasin
Breizh pavlova

Samedi 16 Juin 2018 à 10h00 

Prix : 68 Euros

COURS DE CUISINE 75

Pièce du boucher : La côte de bœuf n°2


Côte de bœuf, sauce Béarnaise, légumes rôtis
Profiteroles vanille, framboise et sauce chocolat

Mardi 19 Juin 2018 à 18h30 

Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 76


Tapas & Cocktail

5 tapas :
Tortilla
Piquillos
Houmous
Guacamole
Tzatziki
3 cocktails (dont 1 sans alcool) :
Mojito
Cointropolitain
Sangria blanche sans alcool
Vendredi 22 Juin 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 77

Pâtisserie : Votre premier Weeding Cake


Pâte à sucre, biscuit et décors

Samedi 23 Juin 2018 à 10h00 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 78

Pâtisserie : Spécial pâtisseries glacées


Nougat glacé
Soufflé glacé
Granité

Mardi 26 Juin 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 79

Cuisiner avec les copains


4 bouchées salées :
Tortilla - Piquillos - Houmous - Makis
4 bouchées sucrées :
Crème citron- Brownie- Panna cotta - Soupe de fruits

Vendredi 29 Juin 2018 à 18h30 
Prix : 58 Euros

COURS DE CUISINE 80

Le Marché des Lices de Juin

Travail autour du coco de Paimpol et coquillages
Travail autour de la cerise

Samedi 30 Juin 2018 à 08h30 
Prix : 65 Euros