



PLANNING DES ATELIERS CULINAIRES FEVRIER & MARS 2012



Cour pour les Graines de Chef (6 à 12 ans)



Cour pour les Grands



100% GOUTER



Mercredi 1^{er} Février & Mercredi 14 Mars
de 16h à 17h30 (durée 1h30)

Au choix : cupcakes, whoopies, mini-crêpes, financiers, madeleines, brownies, mini-cakes au chocolat...

Accompagnés d'un chocolat « cho-cho » fait maison ou d'un jus de fruits frais !
Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€



CUISINE DU MONDE : L'ASIE A L'HONNEUR



Vendredi 3 Février & Vendredi 16 Mars
De 17h30 à 19h30 (durée 2h)

Rouleaux de Printemps & Nems !

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Le tout accompagné d'un cocktail aux lychees ou d'un thé vert, et de mignardises !
Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis.

Tarif : 40€



Samedi 4 Février & Samedi 17 Mars
De 10h à 12h (durée 2h)

Sushis, makis et california rolls, Tout un art japonais !

Préparation du riz à sushi, découpe de légumes, du poisson...
Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Le tout accompagné d'un cocktail aux lychees ou d'un thé vert, et de mignardises !
Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis.

Tarif : 40€



Samedi 4 Février & Samedi 17 Mars
De 14h à 16h (durée 2h)

Les Brochettes japonaises : Yakitoris !

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Le tout accompagné d'un cocktail aux lychees ou d'un thé vert, et de mignardises !
Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 40€





100% GOUTER



Mercredi 8 Février & Mercredi 21 Mars
De 16h à 17h30 (durée 1h30)

Petit pot gourmand de pâte à tartiner !

Accompagnés d'un chocolat « cho-cho » fait maison ou d'un jus de fruits frais !
 Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
 Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€



ESCAPADE AMOUREUSE



Vendredi 10 Février & Vendredi 2 Mars
De 17h30 à 19h30 (durée 2h)

Concoctez un menu chic, festif & rapide pour vous libérer du temps avec votre moitié !
1^{ère} partie : « Ravioles de Foie Gras irratables pour les nul(le)s ! »
 Accompagné d'un verre de vin.

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
 Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 40€



Samedi 11 Février & Samedi 3 Mars
De 10h à 12h30 (durée 2h30)

Concoctez un menu chic, festif & rapide pour vous libérer du temps avec votre moitié !
2^e partie : « Bocal de Saumon & Shitakés à la crème »
 Coulant de Chocolat & sa sauce anglaise complètement gingembréeeeee ! »
 Accompagné d'un thé vert.

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
 Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 50€



Samedi 11 Février & Samedi 3 Mars
De 14h à 16h30 (durée 2h30)

Concoctez un menu chic, festif & rapide pour vous libérer du temps avec votre moitié !
2^e partie : « Bocal de Saumon & Shitakés à la crème »
 Coulant de Chocolat & sa sauce anglaise complètement gingembréeeeee ! »
 Accompagné d'un thé vert.

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
 Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 50€

100% GOUTER



Mercredi 15 Février & Mercredi 28 Mars
De 16h à 17h 30 (durée 1h 30)

Je réalise un gâteau d'anniversaire !

Accompagné d'un milk-shake aux fraises Tagada ou d'un jus de fruit frais !
 Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
 Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€





Un dîner
PRESQUE
parfait

APERITIF DINATOIRE CHIC & FESTIF



Vendredi 17 Février & Vendredi 23 Mars
De 17h à 19h30 (durée 1h30)

Les Macarons collection Hiver-Printemps !

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Le tout accompagné d'un cocktail aux lychees ou d'un thé vert, et de mignardises !
Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 40€

Samedi 18 Février & Samedi 24 Mars
De 10h à 12h (durée 2h)



Mousses & Espumas

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Le tout accompagné d'un cocktail aux lychees ou d'un thé vert, et de mignardises !
Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 40€

Samedi 18 Février & Samedi 24 Mars
De 14h à 16h (durée 2h)



Cuillères & Verrines

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Le tout accompagné d'un cocktail aux lychees ou d'un thé vert, et de mignardises !
Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 40€

100% CUISINE



Mercredi 22 Février
De 16h à 17h30 (durée 1h30)

J'apprends à faire une vraie purée maison et je cuisine un poisson !

Accompagné d'un milk-shake aux fraises Tagada ou d'un jus de fruit frais !
Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€

UN DINER PRESQUE PARFAIT



Vendredi 24 Février & Vendredi 30 Mars
De 17h30 à 20h30 (durée 3h)

Samedi 25 Février & Samedi 31 Mars
De 9h à 12h (durée 3h)

Samedi 25 Février & Samedi 31 Mars
De 14 h à 17h (durée 3h)

Découvrez l'envers du décor, et apprenez à réaliser un menu dans les conditions réelles du tournage ! Van Anh vous dévoilera ses secrets de Chef et vous accompagnera dans la confection du menu au dressage des plats, de la table, etc. N'oubliez pas de venir avec un petit cadeau pour votre hôtesse !

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !
Vous goûterez sur place les mets réalisés et des fiches techniques vous seront remis .

Tarif : 60€





PENSEZ AU STAGE ENFANT PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES !!!

(forfait 80€ pour 5 séances soit 15€/cours)



Lundi 27 Février & Lundi 5 Mars
De 16h à 17h30 (durée 1h30)



Mousse Chocolat aux Smarties !

Accompagné d'un milk-shake aux fraises Tagada ou d'un jus de fruit frais !
Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€



Mardi 28 Février & Mardi 6 Mars
De 16h à 17h30 (durée 1h30)



Brochettes de fruits frais de saison & brochettes de bonbees ! Avec sa fondue de chocolat fait maison ! Accompagné d'un milk-shake aux fraises Tagada ou d'un jus de fruit frais !
Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€



100% CUISINE

Mercredi 29 Février & Mercredi 7 Mars
De 16h à 17h30 (durée 1h30)



« J'apprends à faire de vraies pâtes aux œufs ! »

Accompagné d'un milk-shake aux fraises Tagada ou d'un jus de fruit frais !
Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€



Jeudi 1^{er} Mars & Jeudi 8 Mars
De 16h à 17h30 (durée 1h30)



« Les minis macarons aux parfums d'enfance ! »

Accompagné d'un milk-shake aux fraises Tagada ou d'un jus de fruit frais !
Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !
Des photos souvenirs de votre enfant vous seront envoyées !

Tarif : 20€



SPECIALE MACARONS SALES OU SUCRES

Vendredi 9 Mars

De 17h30 à 19h30 (durée 2h)

Samedi 10 Mars

De 10h à 12h (durée 2h)

Samedi 10 Mars

De 14h à 16h (durée 2h)



« Spéciale Macarons Salés & Sucrés : foie gras/pain d'épices, au thé/figue/orange & miel, caramel/fleur de sel au cacao... »

Fourniture des ingrédients, ustensiles nécessaires et tablier !

Le tout accompagné d'un cocktail aux lychees ou d'un thé vert, et de mignardises !

Tarif : 40€