



L'ART DES METS

— SELON RÉMY —

LES COURS DE MARS 2018

MERCREDI 17H / 20H

7 mars : LES OEUFS D'Anne LAMY

Le feuilleté d'oeuf poché «Bénédictine»

14 mars : 100% VÉGÉTARIEN :

Lé risotto de légumes.

21 mars : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE

FRANÇAISE : *Ma version de la blanquette de veau.*

28 mars : OPTIMISER SA CUISINE :

La langoustine, bisque Thaï, royale de navet.

VENDREDI 10H / 13H

9 mars : LE SANDRE :

Au poireau et à l'orange.

16 mars : UN PLAT SIGNATURE.

La mousse tiède de persil à l'huile de noisette grillée.

23 mars : ORIGINAL ET FACILE :

Le croq'cabio.

30 mars : CUISINE DU TERROIR :

La fameuse Beuchelle Tourangelle.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

4 mars : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Pâques approche. Réalisez et décorez votre pièce en chocolat comme un pro !

11 mars : LE NOUGAT :

Confectionnez votre propre nougat selon vos goûts.

18 mars : DESSERT SIGNATURE DU DOMAINE.

La panna cotta aux fruits exotiques.

25 mars : LES BAVAROISES :

Technique et quelques applications.

LES COURS DE AVRIL 2018

MERCREDI 17H / 20H

11 avril : LE MAQUEREAU :

Salade fraîcheur au carcadet et à la rhubarbe.

18 avril : LES ABATS NOBLES:

La pomme de ris de veau à la cannelle.

25 avril : CUISINE DU TERROIR :

Les asperges de Samuel MARPAULT.

VENDREDI 10H / 13H

13 avril : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE

FRANÇAISE : *Le boeuf en croûte. Sauce périgieux.*

20 avril : POISSONS DE LOIRE :

Découvrez comment cuisiner ce merveilleux poisson qu'est la grande Alose.

27 avril : OPTIMISER SA CUISINE :

Découvrez la façon de consommer le petit pois dans sa globalité.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

8 avril : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Le fondango® 4'33. Un dessert pétillant !

15 avril : LES BISCUITS :

Dacquoise, Joconde, pain de Gênes. Quelques applications.

22 avril : DESSERT SIGNATURE DU DOMAINE.

Autour du praliné et du citron.

29 avril : LA TROPÉZIENNE.