



L'ART DES METS

SELON RÉMY

LES COURS DE NOVEMBRE 2017

MERCREDI 17H / 20H

8 novembre : LA DAURADE ROYALE :

Crue et cuite. Marinière de coquillages, citron confit.

15 novembre : SIGNATURE DU TERROIR :

La sucrine du Berry. Recettes originales.

22 novembre : LA POULE FAISANE :

Cuisinée à la cannelle de Ceylan.

29 novembre : LES BASES DE LA CUISINE :

Faire ses fonds de sauce.

VENDREDI 10H / 13H

3 novembre : LES HUITRES :

1 recette et un condiment pour les amateurs.

10 novembre : 100% VÉGÉTARIEN :

Les légumes racines, nous sommes en pleine saison et c'est excellent.

24 novembre : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE :

Ma version des quenelles de brochet aux écrevisses.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

5 novembre : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Les Fondango®. Rendez vous créatif !

12 novembre : LES AGRUMES :

C'est la saison, découvrez la recette de Cédric.

19 novembre : LA PÂTE À BABA.

Et bien entendu quelques recettes gourmandes.

26 novembre : DESSERT SIGNATURE DU DO-

MAINE : Le chocolat et quinoa d'Anjou..

LES COURS DE DECEMBRE 2017

MERCREDI 17H / 20H

6 décembre : 100% VÉGÉTARIEN :

La tatin d'oignon doux au romarin, caramel de cidre.

13 décembre : SPÉCIAL TRUFFE :

Comment la choisir avec plus d'assurance et l'optimiser dans sa cuisine.

Quelques recettes simples.

VENDREDI 10H / 13H

1 décembre : LA ST JACQUES :

Caramélisée. Fondue de pomme Granny Smith.

8 décembre : SIGNATURE DU TERROIR

15 décembre : LE SAUMON FUMÉ :

Je vous livre ma technique et mes astuces d'assaisonnement issu des pays Scandinaves.

(vous repartirez avec un filet de saumon)

29 décembre : LA TERRINE FOIE GRAS :

Faites vous même votre terrine pour les fêtes.

(vous repartirez avec une terrine)

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

3 décembre: SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Suivez les conseils de Cédric afin de réaliser la bûche de Noël avec votre maman.

10 décembre : DÉCOUVREZ MES RECETTES DE BREDELE:

Les leckerlis et spirales à la cannelle.

17 décembre : SPÉCIAL CHOCOLAT.

Lancez vous dans la fabrication de vos chocolats «maison» pour les fêtes de fin d'année.