



# L'ART DES METS

— SELON RÉMY —

## LES COURS DE JANVIER 2018

**MERCREDI 17H / 20H**

FERMETURE

**VENDREDI 10H / 13H**

FERMETURE

**DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H**

*Avec le chef pâtissier Cedric Noël.*

FERMETURE

## LES COURS DE FEVRIER 2018

**MERCREDI 17H / 20H**

**7 février : LES SOUPES DE LÉGUMES :**

*Des goûts qui changent et enchantent.*

**21 février : LE SAUMON FUMÉ PAR VOS SOINS:**

*Mes petits secrets et bien entendu quelques idées recettes faciles à réaliser.*

**28 février : CUISINE DU TERROIR.**

*Les ecsargots de Lisa Lamontre pour accompagner un carré d'agneau..*

**VENDREDI 10H / 13H**

**9 février : 100% VÉGÉTARIEN :**

*Le chou rave dans une nage de raifort.*

**16 février : UN PLAT SIGNATURE.**

*Le sandre rôti à la choucroute de fenouil au cumin.*

**23 février : OPTIMISER SA CUISINE :**

*La bouille de rouget au safran «coeur Val de Loire»*

**DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H**

**4 février : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :**

*Vous allez confectionner vos marshmallow et créer selon votre inspiration des formes improbables.*

**11 février : NOTRE TARTE AU CHOCOLAT :**

*Réalisée avec une fine pâte sablée au praliné.*

**18 février : LE GRATIN DE CLÉMENTINES :**

*Financier aux zestes «comme un baba». Sorbet.*

**25 février : LE TIRAMISU «HAUTS DE LOIRE»**

*Au café, cardamome et zestes de citron.*