



L'ART DES METS

— SELON RÉMY —

LES COURS DE AVRIL 2017

MERCREDI 17H / 20H

5 avril : LES OEUF D'Anne LAMY.

*Une recette simple, une autre plutôt technique.
En bonus, des tours de main indispensables.*

12 avril : 100% VÉGÉTALIEN :

Réalisez 3 bouchées gourmandes (petit pois, navet, carotte), qui vont assurément vous interpeller.

26 avril : CUISINE DU TERROIR :

L'asperge de Samuel MARPAULT.

VENDREDI 10H / 13H

7 avril : LA CAILLE DU GÂTINAIS.

L'incontournable côtelette croustillante.

14 avril : POISSONS DE LOIRE :

Cuisinez ce merveilleux poisson qu'est l'Alose.

21 avril : LE MAQUEREAU.

En gelée au Carcadet, puis comme des makis.

28 avril : UN PLAT SIGNATURE.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

2 avril : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Les petits gâteaux de voyage.

9 avril : BIENTÔT PÂQUES !

Comment réaliser vous même vos moulages.

23 avril : LES SOUFLÉS.

Impressionnez sans aucun doute vos amis ;)

30 avril : LA BRIOCHE.

Vendéenne évidemment! La recette de ma mère.

LES COURS DE MAI 2017

MERCREDI 17H / 20H

10 mai : LES LÉGUMES D'Éric ROY.

Assaisonnés d'une vinaigrette qui va vous étonner!

17 mai : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE

FRANÇAISE : Version Printanière de la blanquette.

24 mai : LA POMME DE TERRE SIRTEMA.

A l'émiettée de moussette, émulsion de poireau.

31 mai : POISSONS DE LOIRE :

Le mulot de Loire en barigoule au beurre noisette.

VENDREDI 10H / 13H

5 mai : UN PLAT SIGNATURE.

La gelée de cosses de petit pois au foie gras.

12 mai : LE SAUMON À L'OSEILLE.

Pas celui des Troisgros, mais ma modeste version.

19 mai : LA MOUSSE TIEDE DE PERSIL.

À l'huile de noisettes grillées.

26 mai : LA DÉCLINAISON DE LAPIN.

Aux fèves. Et ses légumes préférés.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

7 mai : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Le chocolat à modeler et à manger !!!

14 mai : LES « FONDANGO » DE RÉMY.

Le Rainbow.

21 mai : FRAISE DE SOLOGNE EN CONSOMMÉ

Ravioli de rhubarbe à la pistache.

28 mai : LE TEMPS DES CERISES.

Soupe glacée aux épices et glace pâte d'amande.