



L'ART DES METS

— S E L O N R É M Y —

LES COURS DE AOÛT 2017

MERCREDI 17H / 20H

2 août : LE POULET.

Etuvé au coulis d'herbes aromatiques.

23 août : LE MERLAN DE LIGNE :

Vinaigrette d'huîtres et jeunes poireaux.

30 août : CUISINE DU TERROIR :

La courgette du Val de Cisse en soupe froide à l'émulsion de parmesan.

VENDREDI 10H / 13H

4 août : LE VEAU AUTREMENT :

Fine mousseline aux écrevisses. À griller ou gratiner.

11 août: SIGNATURE DU TERROIR :

Céleri rave d'Eric Roy. Une recette très gourmande !

18 août : LES OEUFS D'Anne LAMY :

L'omelette blanche farcie aux jaunes.

25 août : LES MOULES :

Recette originale de la mouclade au «safran Coeur Val de Loire». (Comme la faisait mon grand père)

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

6 août: LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE : .Le Saint Honoré.

13 août : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Réalisez vos tartelettes garnies.

20 août : LA POIRE WILLIAMS :

Réalisez votre charlotte.

27 août : LES TARTES AUX PRUNES

Trucs et astuces.

LES COURS DE SEPTEMBRE 2017

MERCREDI 17H / 20H

27 septembre : CUISINE DU TERROIR :

Découvrez les haricots riz «Princesse de Chambord».

VENDREDI 10H / 13H

1 septembre : PIGEONNEAU DE Rémy ANEZO :

Jus de presse à l'Antique.

22 septembre : 100% VÉGÉTARIEN :

Les légumes sautés à cru. C'est facile, vitaminé et surtout puissant en goût.

29 septembre : LA RAIE :

Vous allez découvrir ma technique de préparation. Gourmande et esthétique de surcroît, pour les amateurs de ce poisson.

DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

Avec le chef pâtissier Cedric Noël.

3 septembre : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :

Chocolat à modeler de toutes les couleurs.

10 septembre : LA FIGUE :

Tarte fine, miel de nos ruches et cardamome verte.

17 septembre : DESSERT SIGNATURE DU DOMAINE : La pêche et sorbet aux herbes.

24 septembre : LES PREMIÈRES GOLDEN :

Forcément la tarte Tatin sera le sujet de ce cours.