



# ATELIERS DE COURS DE CUISINE FAMILIALE ET CREATIVE aux portes de GRENOBLE : la gourmandise qui fait du bien!

Un lieu de **partage** accessible à tous où la **convivialité** saura réunir les habitués des fourneaux et les amateurs occasionnels autour d'une même envie : **se faire plaisir... de la réalisation à la dégustation !**



**Entre amis ou en famille**, venez assister au cours que vous aurez sélectionné, vous dégusterez ensuite vos plats **en partageant un agréable moment de convivialité**. Quels que soient votre âge, vos goûts culinaires, vos disponibilités, **il y a un atelier pour vous !**

## PLANNING JUIN 2018

*Si l'un de ces ateliers vous fait saliver, mais que l'horaire ne vous convient pas, merci de me contacter. Des ateliers supplémentaires pourront être mis en place en fonction du nombre de participants.*

**Tout atelier réservé est dû s'il n'a pas été annulé au moins 48H à l'avance.**

Heure de début des ateliers du mois : 18h30 en semaine  
et 10h le samedi matin

Mardi 5 **Atelier pâtisserie : farandole de tartes**

**3H à emporter**

Réalisation de pâtes croustillantes et moelleuses, cuissons selon le type de tartes, garnitures gourmandes aux fruits, chocolat, caramel au beurre salé, fruits secs, ganaches... Les tartes n'auront plus de secrets pour vous !

Samedi 9 **Atelier pâtisserie : Macarons 3H à emporter**

Atelier accessible à tous âges !

Pour de jolis macarons, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur !

Jeudi 14 **Menu estival 3H dégustation sur place** **COMPLET**

Soupe fraîche de melon, Pinchos ibériques de gambas en habit de jambon cru et réduction de porto.

Magret sauce aux framboises,

Tian de légumes du soleil à la provençale,

Tartelette aux fraises sur nuage de citron vert

Samedi 16 **Menu soleil et vacances 3H sur place**

Œuf mollet croustillant « régressif »,

Poisson du marché, crumble aux herbes fraîches

Risotto « primavera » aux légumes frais de saison

« Brioche perdue » au chocolat, condiment à l'orange

Mardi 19 **Menu voyage 2H à emporter**

Paëlla Valenciana, la vraie !!

Crème catalane

Samedi 23 **ATELIER PRIVE**

Mardi 26 **Menu vitaminé 3H sur place**

Poivrons confits aux raisins, amandes, noisettes et vinaigre balsamique sur tartine croustillante

Saumon laqué à l'unilatérale,

Petits légumes rôtis au chorizo frais

Crumble inversé de fruits de saison, chantilly agrumes, fève de tonka

Jeudi 28 **Menu gourmet 3H à emporter**

Tartare fruité et acidulé au saumon

Ballottine de volaille farcie, sauce au cidre

Légumes de saison rôtis aux herbes aromatiques

Panna cotta façon mojito