Propositions de recettes atelier cuisine 2022/23

Atelier enfants / ados - 2h30

Mercredi 05/10/22 - 15h00 à 17h30
Mes premières pâtes fraîches (Réalisation de tagliatelles et 2 sauces d'accompagnement : Sauce rouge à la tomate et sauce verte au pesto)

Mercredi 19/10/22 - 15h00 à 17h30
Sushis (Makis avocat, crevettes et menthe fraîche & California Rolls au poulet pané et fromage frais)

Mercredi 16/11/22 - 15h00 à 17h30
Mon tacos maison de A à Z (Pâte à tortilla maison, sauce fromagère, frites maison, garniture crudités et poulet)

Mercredi 30/11/22 - 15h00 à 17h30
Minis pizzas (Pâte à pizza express maison, Garnitures variées, coulis de tomates maison, oignons caramélisés)

Mercredi 14/12/22 - 15h00 à 17h30
Mon apéritif de Noël (Gougères au fromage / Chips de mimolette façon sucette / Roulés feuilletés au saumon fumé / Minis cakes thon et olives)

Mercredi 11/01/23 - 15h00 à 17h30
Cuisine asiatique (Rouleaux de printemps traditionnels aux crevettes / Gyozas au poulet (Raviolis japonais frits à la poêle) & sauce maison)

Mercredi 25/01/23 - 15h00 à 17h30
Burger maison (Pain à burger maison / Poulet pané au parmesan / Sauce cheddar / Patates douces au four en accompagnement)

Mercredi 08/02/23 - 15h00 à 17h30
Préparation du mardi gras salé (Gaufres au saumon et herbes fraîches ; assortiment de beignets salés)

Mercredi 08/03/23 - 15h00 à 17h30
Cuisine indienne (Poulet korma ; riz aux oignons & cheese naans)

Mercredi 22/03/23 - 15h00 à 17h30
Ma première quiche lorraine maison (Pâte brisée, lardons de porc ou poulet au choix) & taboulé maison

Mercredi 05/04/23 - 15h00 à 17h30
Cuisine libanaise (Beureks au fromage / Keftas au boeuf, sauce blanche / Falafels)

Mercredi 03/05/23 - 15h00 à 17h30
Croque-Monsieur à l'italienne & Pastasotto de coquillettes aux champignons (Risotto de pâtes)

Mercredi 17/05/23 - 15h00 à 17h30
Tarte fine à la tomate / Cordons bleus de dinde maison & tagliatelles de courgettes

Atelier adultes / 3h

Samedi 29/10/22 - 15h30 à 18h30

Cuisine mexicaine (Entrée, plat et dessert)
Pico de gallo (Salade mexicaine)

Enchiladas au bœuf, légumes grillés et haricots rouge (Tortilla de blé maison) ; sauce rouge
Gâteau mexicain Torta de cielo

Samedi 12/11/22 - 15h30 à 18h30

Cuisine asiatique

Gyozas au poulet avec sauce d'accompagnement (Pâte maison, ravioli japonaise poêlé)
Magret de canard laqué aux 5 épices et au miel, Wok de légumes (1/2 magret par personne ; à cuire sur place ou à la maison avec les consignes du chef)
Perles coco à la vapeur

Samedi 10/12/22 10h00 à 13h00

Menu de Noël
Fondue de poireaux à la moutarde à l'ancienne, crème d'échalotes caramélisées et crevettes flambées au pastis
Ballotine de poulet pochée farcie aux champignons, noix et ciboulette ; sauce aux cèpes séchés et pommes Dauphine maison (Purée de pommes de terre + Pâte à choux)

Verrines à la crème de châtaigne et marrons glacés

Samedi 21/01/23 - 15h30 à 18h30

Cuisine italienne / Pâtes fraîches (Les lasagnes en deux versions)

Lasagnes bolognaises traditionnelles au ragoût de bœuf (Bolognaise maison)
Lasagnes végétariennes de saison à la courge et champignons
Tiramisu tout chocolat, coulis de chocolat maison, biscuit cuillère maison au cacao

Samedi 18/02/23 - 15h30 à 18h30

Cuisine américaine (Entrée, plat et dessert)
Coleslaw (Salade de chou à la purée de noix de cajou)

Burger maison (Pain à buns maison) ; steak maison au boeuf haché, garniture et sauce fromagère maison ; patates douces rôties au four au sirop d'érable
Cookies américains aux gros morceaux de chocolat

Samedi 25/03/23 - 15h30 à 18h30

Atelier Sushis

Makis avocat, crevettes et menthe fraîche
Nigiris sushis au saumon
California Rolls au thon, chèvre/miel/paprika et oignons frits maison

Samedi 22/04/23 - 15h30 à 18h30

Cuisine libanaise

Pita au Zaa'tar (galette libanaise aux épices)
Houmous traditionnel aux pois chiches et Babaganoush (caviar d'aubergine)
Taboulé libanais
Keftés de bœuf, sauce blanche
Znoud el-Sit (Cigare en pâte phyllo frit garni de crème de lait)

Samedi 06/05/23 - 10h00 à 13h00

Cuisine italienne / Pâtes fraîches (Entrée, plat et dessert)
Caponata sicilienne (Ratatouille d'aubergine aux raisins, olives, câpres et vinaigre balsamique servie sur une tranche de pain grillé)
Raviolis maison ricotta et épinards, Chutney de tomates et de poivrons rouges grillés, tomates séchées, basilic frais
Biscuit Sbrisolona aux amandes et crème de mascarpone vanillée comme un tiramisu