

PLANNING DE NOS COURS

PRINTEMPS 2012

POUR LES FETES ET ANNIVERSAIRES OFFREZ NOS CHEQUES

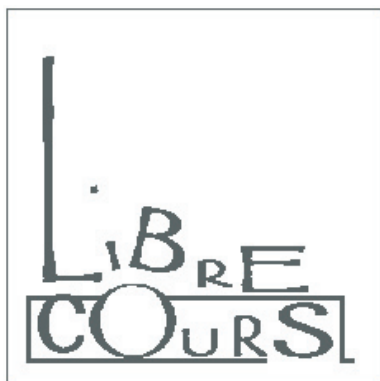
CADEAUX COURS DE CUISINE DE 25 À 55 EUROS

COURS SUR MESURE POUR GROUPE, C.E. ET ENTREPRISE DEVIS SUR DEMANDE

RÉSERVATION **UNIQUEMENT PAR TELEPHONE** : 0299656421

E-MAIL RESERVE : CONTACT ENTREPRISE : nicolas.sicard@sfr.fr

5ème Année sans changement de Tarif!



Nos planning de cours sont préparés en regroupant des recettes respectant au mieux les saisons et les produits de ces saisons, base de qualité et de respect des traditions culinaires.

Horaires de cours - **Le Mardi** de 16h00 à 18h00 - Prix 25 euros

Préparez votre repas du soir - Plats à emporter

- **Le Jeudi** de 19h00 à 22h00 - Prix 55 euros

Le cours est suivi d'un repas accompagné d'un verre de vin par plat

- **Le Samedi** de 10h00 à 12h30 - Prix 35 euros

Le cours est suivi d'un repas accompagné d'un verre de vin par plat

- **Le Mercredi et Vendredi** soir pour les groupes de huit personnes minimum

soirée sur mesure, catalogue de cours sur demande, prix sur devis.

Thèmes de ce planning

Cuisine du monde (Plats venus du Japon, du Vietnam et Liban NOUVEAU)

Un produit dans tout ses états (Macarons, le canard, le foie gras, les millefeuilles, les légumes primeurs...)

Retour de pêche (Apprenez à travailler poissons et crustacés, lever les filets et faire un fumet)

Café gourmand (Nouvelle tendance de la fin de repas, apprenez à préparer une grande variété de mignardises)

Apéro dinatoire (Apprenez à préparer vos apéro du printemps)

Chef d'un soir (Préparez un repas pour le déguster ensuite avec **une personne de votre choix**, début du cours à 18h, repas à 21h)

Soirée oenologie (Le Sud-Ouest et initiation à la dégustation)

C'est le Printemps (légumes et fruits, léger et frais!!!)

Oenologie (deux formules, avec cours de cuisine ou sans)

+ de 5 ans d'existence et déjà 10 000

participants à nos cours. **MERCI pour votre fidélité**

MARS

Mardi 06

Café gourmand :

Mini pana cotta carambar

Mendiants aux fruits secs

Mini tourtes aux fruits rouges

Mardi 06****

Soirée oenologie :

Le B-A-Ba de la dégustation

Jeudi 08

Retour de pêche :

Gambas au caramel de curry

Lieu jaune rôti au chorizo

Oranges à la cannelle

Samedi 10

Retour de pêche :

Tartare de daurade mangue et coriandre

Calamar à l'armoricaine

Mardi 13***

Macarons !!

Les secrets des macarons par Mickael de la maison Thierry Bouvier. Vous repartez avec.

Jeudi 15**

Soirée Chef d'un soir :

Etagé de betterave à la ricotta et à l'orange

Cabillaud au pesto de roquette, risotto petits pois

Blanc manger de noix de coco

Mardi 20

Fumet et filet :

Apprendre et à lever les filets et à faire un fumet

Mercredi 21* (19h-22h)

Voyage au Liban :

Buffet-Mézé!

Hommos royal,

Balilah, Labne et autre Mouajjanat...

Jeudi 22

Café gourmand :

Mini tarte à la rhubarbe

Petits muffin au carambar et beurre salé

cuillère de framboise et sablé breton

Carré aux noix de pécan

Samedi 24

Mille-feuilles :

Mille-feuilles thon et légumes du soleil

Mille-feuilles fruits de la passion et mangue

Mardi 27

Apero dinatoire :

Financier de tomate cerise et d'edam

Feuilleté de thon et parmesan

Samoussa de boeuf

Jeudi 29*

Soirée initiation à l'oenologie :

- 1h de cours de cuisine

Cabillaud en croute d'herbes

Coeur coulant au chocolat

- 2h avec notre oenologie pour initiation à la dégustation

Samedi 31

Café gourmand :

Granité de citron vert et vodka

Myrtille au vin rouge et au romarin

Cannelés de Bordeaux

AVRIL

Mardi 03*

Le Foie gras de Vincent :

Apprenez une recette originale et simple, repartez avec 250g. de foie gras mi-cuit.

Mardi 03****

Soirée oenologie :

La dégustation des vins blancs

Renseignements et réservations

Tel: 02 99 65 64 21

www.restolibrecours.fr

Jeudi 05

Soirée Vietnamiennne :

Rouleau de printemps
Soupe Phu
Sucreries exotiques

Samedi 07

Retour de pêche, LE BAR :

Tartare de bar à la fleur de sel
Bar en croute d'herbes et noisettes

Mardi 10

Voyage en Espagne :

Notre Paella

Jeudi 12

C'est le Printemps :

Petite tourte asperges à la coriandre
Blanquette de veau à la vanille
Charlotte aux fraises

Samedi 14

Arborio à gogo

Risotto primavera aux gambas
Riz au lait au gingembre confit

Mardi 17***

Macarons !!

Les secrets des macarons par Mickael
de la maison Thierry Bouvier. Vous repartez avec.

Jeudi 19*

Voyage au Japon :

Une vraie découverte des traditions et
produits culinaires du Japon avec Satsuki

Samedi 21

C'est le printemps :

Mille feuilles d'aubergines grillées au pesto
Verrine de rhubarbe et mascarpone

Mardi 24

Fumet et filet :

Apprendre et à lever les filets
et à faire un fumet

Mercredi 25*

Voyage au Liban :

Buffet Chaud :
Mehche mchakal, laban et
Snayniyeh ...

Jeudi 26**

Soirée Chef d'un soir :

Crème de roquette et mousse de mascarpone
Brick d'agneau et coulis de thym
Petite tatin de gala

Samedi 28

Retour de pêche :

Crevette et tatar de légumes du soleil, sauce piquante
Maquereaux lit d'épinard aux épices douces

**MERCI DE RESERVER PAR TELEPHONE
LES E-MAIL SONT RESERVES AUX ENTREPRISES
DEMANDEZ NOS CHEQUES CADEAUX!!**
(diponible au restaurant ou par courrier sur simple envoi d'un
chèque, 6 mois de validité, renseignement au 02 99 65 64 21)

Jeudi 03*

Soirée oenologie, découverte de la bourgogne :

- 1h de cours de cuisine
Balluchon de dinde mariné
Gâteau de Bourgogne
- 2h avec notre oenologue pour un voyage en Bourgogne

Samedi 05

Enfin les primeurs !

Navarin aux légumes primeurs
Chaud froid de fruits rouges

Jeudi 10

Enfin les primeurs :

Ile flotante sur crème d'asperge et piment d'espelette
Curry vert aux légumes primeurs
Soupe de fraises au basilic

Samedi 12

Retour de pêche, LE SAUMON :

Brochette de saumon au quinoa
Linguine au saumon, légumes primeur, sauce boursin

Mardi 15****

Macarons !!

Les secrets des macarons par Mickael
de la maison Thierry Bouvier. Vous repartez avec.

Mardi 15*****

Soirée oenologie :

La dégustation des vins rouges

Samedi 19

Apéro dinatoire :

Petites billes saveurs d'orient
Flans de courgettes à la menthe
Gaspacho Andalou

Mardi 22

Notre recette de Kouign-amann!

Jeudi 24**

Soirée Chef d'un soir :

Tartare de daurade, granité de citron vert
Noix de joues de cochon confites à al pancetta
Mousse glacé d'abricot

Samedi 26

Déjeuner sur les herbes :

Pressé de fromages frais et herbes en crumble de noisettes
Rosace de volaille au pesto de pistache et jeunes pousses

Mardi 29

Verrines à gogo :

Verrine de caviar d'aubergines, ricotta et
pancetta grillé (vous emportez pour deux personnes)

Mercredi 30*

Voyage au Liban :

Brunch Libanais : Labne, hommoss, fattouch, galettes
chaudes et autres bayed bel fekhara

Jeudi 31

Soirée Coin-coin :

Tatin de Granny Smith, magret fumé
Magret de canard au pain d'épices
Panna cotta au carambar

Mardi 05 Juin****

Soirée oenologie :

La dégustation des vins doux naturels et des liqueux

Le planning de Juin, Juillet et Septembre sera disponible le 04 Mai

***prix du cours majoré de 10 euros**

**** prix du cours + 20 euros pour la pers. invitée (présence obligatoire)**
(présence obligatoire)

*****prix du cours majoré de 15 euros**

****** de 19h30 à 22h30 cours d'oenologie accompagné d'un**

buffet. 50€ la soirée ou 180€ le cycle de 4 soirées (sauf cheque cadeau)

Réservations et renseignements :

Tel: 02 99 65 64 21 www.restolibrecours.fr

Infos entreprises : nicolas.sicard@sfr.fr