

PLANNING DE NOS COURS

ETE-AUTOMNE 2010

POUR VOS FETES ET ANNIVERSAIRES OFFREZ NOS CHEQUES

CADEAUX COURS DE CUISINE DE 25 À 55 EUROS

COURS SUR MESURE POUR GROUPE, CE ET ENTREPRISE DEVIS SUR DEMANDE

VOUS POUVEZ RÉSERVER PAR e-mail À L'ADRESSE SUIVANTE:

nicolas.sicard@sfr.fr

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 Mercredi** de 16h00 à 17h00 **pour les enfants à partir de 6 ans**

Prix 15 euros par enfant sur réservation à partir de 6 enfants

- **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 d'Orient guidé par Khadija et du Japon avec Toussaint Chiho)

Un produit dans tout ses états (Macarons, foie gras, risotto, dips, tourtes et verrines ...)

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)

Notre repas rose (notre nouveau menu rose)

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

Soirée oenologie (Initiation à la dégustation et les vins du Sud-Ouest : 1h30 d'oenologie + 1h30 de cours de cuisine)

Cocottes d'automne (saison idéale pour les plats mijoté)

Tour de France des terroirs (à nouveau la provence à l'honneur ce trimestre)

Matinée des chefs : (formule pour une matinée en cuisine à préparer un repas pour un invité)

JUILLET

Mardi 06

Risotto :

Risotto primavera aux gambas

Jeudi 08**

Soirée Chef d'un soir :

Crème de roquette et mousse de mascarpone

Lieu jaune rôti, sauce soubise et pomme grenaille

Duo granité de pêches et sablé breton

Samedi 10**

Matinée des chefs :

Brochette de lapin aux pêches

Tartare de fruits rouges, mousse de fromage blanc

Mardi 13***

Macarons !!

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

Jeudi 15

Sur la route de Bagdad par Khadija Makdad :

Papillote surprise d'Alexandrie

Maclouba (délicieuse timbale irakienne)

Crème d'éméraude et doigts de fée

Samedi 17

Matinée en Toscane :

Risotto primavera aux gambas

Tiramisu aux poires

Mardi 20

Voyage en Espagne :

Notre Paella safranée

Jeudi 22

Café gourmand :

Petits clafoutis aux fruits rouges

Carrés acidulés au citron

Smoothies de fraises

Mousse pistache en coque de chocolat

Mini tatin de poires

SEPTEMBRE

Jeudi 02

Repas rose :

Mini verrine rose aux crevettes roses

Brochette de saumon, sauce rose et riz rose

Petit flan rose à la noix de coco et noix de cajou

Samedi 04

Retour de pêche :

Tartare de bar à la fleur de sel

Bouillabaisse de cabillaud

Mardi 07

Dip à gogo :

Dip de chocolat aux fruits frais

Jeudi 09**

Soirée Chef d'un soir :

Petits gratins de gesiers et pomme de terre

Cocotte de sot l'y laisse au roquefort

Verrine de citron vert et chantilly aux zestes confits

Samedi 11*

Voyage au Japon :

Brochette yakitori

Salade Japonaise

Maki et californiana

Mardi 14***

Macarons !!

Les secrets des macarons par Mickael

Renseignements et réservations maison Thierry Bouvier. Vous repartez avec.

Tel: 02 99 65 64 21 e-mail: nicolas.sicard@sfr.fr

www.restolibrecours.fr

SEPTEMBRE

Mardi 14***

Macarons !!

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

Jeudi 16*

Soirée oenologie Sud-ouest :

- 2h avec notre oenologue pour tout connaître sur les
vins du sud-ouest
- 1h de cours de cuisine
Parmentier de canard confit
Coeur coulant au chocolat

Samedi 18

La veille pour le lendemain :

Cocotte de veau mijoté au chorizo
Panna cotta au caramel

Mardi 21

Fumet et filet :

Apprenez à préparer et à cuisiner le poisson
Lever les filets, faire un fumet, les cuissons...

Jeudi 23

Cocotte d'automne :

Oeuf cocotte au maroille
Cocotte de joues de boeuf aux légumes d'automne
Petite cocotte soufflé aux framboises

Samedi 25

Verrine d'automne :

Velouté de potron au lard et chantilly
de fromage fines herbes
Verrine de pommes au caramel et speculos

Mardi 28

Tout chocolat :

La mousse de Vincent
Mini cake chocolat pralin

Jeudi 30

Retour de pêche :

Gambas aux champignons et nouilles chinoises
Maquereaux aux épinards et épices douces
Blanc manger à l'anis étoilé

OCTOBRE

Samedi 02*

Le foie gras !

Terrine de foie gras façon Vincent
Vous repartez avec 250g. de foie gras
Chutney de coings aux épices

Mardi 05

Voyage au Laos :

Apprenez à faire de véritable Nems
Repartez avec!!!

Jeudi 07*

Voyage au Japon :

Soupe miso de Chio
Curry Japonais
Maki et californian
patate douce caramélisées

Samedi 09

Tourtes d'automne :

Tourte aux herbes et aux champignons des bois
Tourte aux coings et aux pommes

Mardi 12

Café gourmand :

Carré caramel Pecan
mini verrine balck and white

Jeudi 14**

Soirée Chef d'un soir :

Cappuccino de chataignes croquant de lard
Petites joues de cochons confites aux épices douces
Blanc manger à l'anis étoilé

Samedi 20

Retour de pêche :

Tartare de bar gingembre et concombre
Pavé de lieu jaune à l'oseille

Mardi 19

Entrée orientale idéale pour l'apéro :

Briouat de poissons aux épices douces

Jeudi 21*

Soirée oenologie :

- 2h avec notre oenologue pour une initiation à la
dégustation
- 1h de cours de cuisine
Suprême de poulet farci aux champignons
Panna cotta

Samedi 23

Matinée Orientale :

Couscous agneau et légumes
Feqqas abricots

Mardi 26***

Macarons !!

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

Jeudi 28

Tour de France des régions : La Provence

Tartine de chèvre aux pistaches caramélisées(T.Marx)
Tian de légumes, mozzarella et romarin
Pain d'épices, et glace à la lavande

Samedi 30

Cocotte à gogo :

Cocotte de joues de boeuf aux légumes d'automne
Petite cocotte soufflé aux framboises

Le planning de Novembre, Décembre et Janvier sera disponible sur
www.restolibrecours.fr à partir du 06 Octobre

*prix du cours majoré de 10 euros

** prix du cours + 20 euros pour la pers. invitée

(présence obligatoire)

***prix du cours majoré de 15 euros

PENSEZ A NOS CHEQUES CADEAUX

POUR VOS CADEAUX

(diponible au restaurant ou par courrier sur simple envoi d'un
chèque, un an de validité, renseignement au 02 99 65 64 21)

Renseignements et réservations

Tel: 02 99 65 64 21 ou e-mail nicolas.sicard@sfr.fr

www.restolibrecours.fr