

Agenda 2017/2018



Cours de cuisine de 19h à 21h /

tarif par personne et par cours: 40€

Inclus: cours, recettes, à emporter petite dégustation pour 1 personne

Panier Découvert : 10€ (les petits trouvailles de la soirée)

achat dégustation supplémentaire : 10€ la part

Information : 06 30 82 34 66 / 05 53 68 37 53 / contact@votrechefchezvous.fr

Inscription suite à un bon cadeau: uniquement par mail

Jeudi 5 octobre:

spécial cocktail dinatoire

*Crème brûlée au foie gras et piment d'Espelette /
Sucette grillée de Wraps de poisson à la tahitienne / crème brûlée au Carambar /
Mousse chocolat blanc citron éclats de chochoir*

Jeudi 12 octobre: Retour du Japon

*Faire sa sauce teriyaki / saumon laqué/ salade de thon (ou bonite) vinaigrette miso /
Cheesecake thé matcha et framboise*

Jeudi 19 octobre: Secrets de saveurs d'ailleurs

*brochette de volaille tikka / salade de petits légumes façon raïta / fabrication maison du fromage
brouillé aux épices /curry ananas tapioca*

Jeudi 9 novembre: Couleur Terroir

pastis gascon version salé au canard, crème brûlée au foie gras / gâteau figue au vin

Jeudi 16 novembre: spécial cocktail dinatoire d'automne

*Moules farcies aux amandes et ail doux/ Cassolette de boudin, crumble de speculoos et banane
aux épices / Crème brûlée au maroilles et poire / crème brûlée au Thé jasmin*

Jeudi 30 novembre: à refaire pour les fêtes

Médaille de volaille fourré aux langoustines sauce châtaigne et galette de chou-fleur / crafoutible de Noël

Jeudi 7 décembre idée repas de fin d'année

*Velouté de châtaigne, cromesquis de foie gras / mousseline de volaille aux figues et noisettes sauce
aux cèpes / dessert fruité, mousse chocolat*

Jeudi 8 mars: Retour du Japon

Presque comme un Ramen / légumes au vinaigre / Panna cotta au sésame noir

Jeudi 25 janvier: idée st valentin

St Jacques et beignet de foie gras et vinaigrette gourmande / Tiramisù châtaigne whisky

Jeudi 1er février: Idée st valentin (supplément 5€)

*crème de butternut snacké de st jacques pistaillade
/ Cœurs enlacés coco caché de mangue/ passion (pour 2)*

Jeudi 29 mars: Spécial cocktail dinatoire

*St Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour /
brochette de boulettes de bœuf épices Canard /
Verrine fruit et polenta sucrée / financier aux noix et éclats de dragées*

Jeudi 5 avril: Retour du Japon

*Beignet de crevettes / soupe au miso rouge mignon de porc mariné et légumes /
Patate douce caramélisée et cake au thé matcha*

Jeudi 3 mai: Spécial sain et simplement

Cuisiner le filet de poisson simple / 3 applications de garnitures / dessert léger

Jeudi 24 mai: Retour du Japon

*Okonomiyaki / sashimi de saumon mariné salade de daikon huile de sésame /
Gâteau au chocolat et sésame noir*

Jeudi 31 mai: Sur un air d'Italie

*Le pesto de basilic/ polenta crémeuse / polpettone poulet ricotta /
Pannacotta au citron, compotée d'orange*

Jeudi 7 juin: Spécial cocktail dinatoire arrivée des beaux jours

velouté glacé au basilic / magret rôti chutney de tomate/ Tajine d'ananas / verrine fraise menthe