CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

PROGRAMME DES CERCLES CULINAIRES 2016-2017

Lycée Hôtelier St Pierre Calais

Réservations uniquement par internet via le site
www.cercleculinaire.com (site de Calais)

☎ 03 21 00 71 71

COURS DE CUISINE 1

Samedi 1er Octobre 2016 à 9h

Ballade en Italie

Risotto glacé au vert de cresson, cannelloni de bar et tourteau
Dos de cabillaud à l'unilatérale, salsa verde
Prix : 48 Euros

COURS DE CUISINE 2

Samedi 15 octobre 2016 à 9h

Sur la route des épices

Tajine d'agneau aux fruits secs et citron confit
Mangue, agrumes et coco en pastilla, sauce caramel cannelle.
Prix : 46 Euros

COURS DE CUISINE 3

Samedi 05 Novembre 2016 à 9h

La dorade : deux manières de la cuisiner

Filet de dorade rôtie, pesto de roquette et risotto de blé citronné
Dorade grillée, sauce choron. Fricassée de jeunes légumes.
Prix : 46 Euros

COURS DE CUISINE 4

Samedi 19 Novembre 2016 à 9h

Tartes sucrées

Tarte aux poires à la bergère
Tarte choco-noix
Prix : 44 Euros

COURS DE CUISINE 5

Samedi 03 Décembre 2016 à 9h

Table de fêtes

Bavarois d'asperges au saumon fumé, crème d'aneth à la vodka
Suprême de pintadeau farci au foie gras, pomme de terre farcie
Prix : 48 Euros

COURS DE CUISINE 6

Samedi 10 décembre 2016 à 9h

Le foie gras, star des fêtes !!

Ballotine de foie gras, chutney de fruits
Pressé de foie gras aux légumes
Prix : 50 Euros

COURS DE CUISINE 7

Samedi 07 janvier 2017 à 9h

Coquillages et crustacés

Crème légère de fèves, marinière de coquillages aux éclats de pistaches
Noix de Saint-Jacques poêlées aux panais
Prix : 48 Euros

COURS DE CUISINE 8

Samedi 14 janvier 2017 à 9h

Apéritif dinatoire

Sablé parmesan, crémeux de chèvre frais
Madeleines au deux pesto
Houmous de haricot blanc, crackers maison aux graines
Gelée à l'ananas, espuma rhum-caramel
Prix : 48 Euros

COURS DE CUISINE 9

Samedi 4 mars 2017 à 9h

La cuisine de nos grand-mères

Le boeuf bourguignon, gratin dauphinois
Sablé pommes-coing, sauce au thé
Prix : 46 Euros

COURS DE CUISINE 10

Samedi 11 mars 2017 à 9h

Les p'tits cuistots

Cordon bleu maison, sauce tomate
Barre choco-caramel façon TWIX
Prix : 44 Euros

COURS DE CUISINE 11

Samedi 29 avril 2017 à 9h

Avec le café

Congolais
Financiers
Madeleines
Truffes au chocolat
Spéculoos
Pomelos confit
Prix : 45 Euros