



ATELIERS DE CUISINE ENFANTS 2021-2022



SEMAINE	
du 20/09 au 25/09	Cake citron pavot
du 27/09 au 2/10	Verrines orange, chocolat , spéculos
du 4/10 au 9/10	Flan de carotte/curry
du 11/10 au 16/10	Verrines citron meringué
du 18/10 au 23/10	Velouté de potiron et son ile flottante
25/10 au 5/11	Stages Vacances de Toussaint
du 8/11 au 13/11	crumble aux pommes/cannelle
du 15/11 au 20/11	Apprendre à faire un risotto
du 22/11 au 27/11	fondant à la crème de marron et sa chantilly
du 29/11 au 4/12	Le gratin dauphinois
du 6/12 au 11/12	La buche de Noël
du 13/12 au 18/12	Plateau apéritif de Noël
20/12 au 30/12	Stages Vacances de Noël
du 3/01 au 8/01	Congés annuels
du 10/01 au 15/01	la galette des Rois
du 17/01 au 22/01	burger fait maison
du 24/01 au 29/01	gâteau japonais
du 31/01 au 5/02	lasagne des Ateliers
du 7/02 au 12/02	Samosa
du 14/02 au 19/02	Les choux
du 21/02 au 4/03	Stage Vacances de Février
du 7/03 au 12/03	La piperade basque
du 14/03 au 19/03	mi-cuit au chocolat
du 21/03 au 26/03	hachis parmentier
du 28/03 au 2/04	Tartelettes chocolat caramel noisettes
du 4/04 au 9/04	le cupcake de Paques
du 11/04 au 16/04	les sushis
du 18/04 au 23/04	crème au caramel
du 25/04 au 6/05	Stage Vacances de Pâques
du 9/05 au 14/05	wok thaïlandais- découverte des sauces
du 16/05 au 21/05	cheesecake en verrines
du 23/05 au 28/05	Congés annuels
du 30/05 au 4/06	Fish & chips
du 6/06 au 11/06	Travail de la meringue
du 13/06 au 18/06	Découverte du cake design
du 20/06 au 24/06	Apéritif salé

Les cours se terminent le samedi **25 juin**.
Une semaine de fermeture annuelle est prévue la
première semaine de janvier et la **semaine de l'ascension**.
Le programme peut être modifié en fonction de la disponibilité des produits.