



«ARTI'SHOW » ET JOTTES EN FÊTES, par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 10 octobre 2023 à 14h00



Et si on effeuillait l'artichaut pour l'associer à des sauces, des plats... Le show se poursuivra avec les « Jottes » (plus communément les blettes). Le chef vous donnera des idées, des conseils pour que ces légumes trouvent une place haut de gamme à votre table.

HALLOWEEN S'INVITE CHEZ VOUS, par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 24 octobre 2023 à 14h00



Orange, Noire, Araignées, ... Cucurbitacées !!!
Des recettes spécialement conçues pour des petits monstres.
Déguisement autorisé pour les grands et les petits



ET SI ON PRÉPARAIT L'APÉRO, par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier

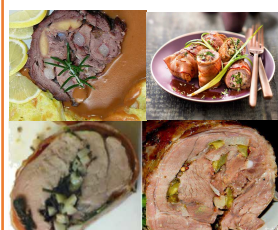


Mardi 7 novembre 2023 à 14h00



Quel agréable moment de convivialité à partager entre amis. Des petites bouchées viendront ponctuer cet instant privilégié. Sobriété de rigueur.
N'oubliez pas d'apporter des contenants suffisamment grands et rigides pour le transport

EN ROUTE MES BALLOTINS, par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 14 novembre 2023 à 14h30



En avant 1^{ère} pour les fêtes, le chef vous apprendra la technique de la ballotine de volaille farcie. Chut : les farces sont tenues secrètes.
Un peu de légèreté dans les plats, mais avec des subtiles parfums et mélanges



LA DÉTOX APRÈS LES FÊTES par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 16 janvier 2024 à 14h00



Les fêtes sont passées...

Nous avons besoin de récupérer. Quelques potions magiques pour remettre votre corps en fonction. Soupes, potages, autres préparations que le chef préfère garder secrètes....

CARNAVAL PARTY : BEIGNETS AND CO par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 13 février 2024 à 14h00



Les petites mains pourront préparer de succulents beignets qui seront généreusement remplis à leur goût et peut-être décorés. Déguisement autorisé.



LA BRANDADE S'INVITE À VOTRE TABLE, par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 12 mars 2024 à 14h00



Un plat typique que vous apprendrez à concocter.

Des ingrédients simples, une recette et la réussite au bout de la spatule.

Quel sera le ou les poissons ? Tout dépendra de la pêche du jour!!!



CHOCO FIESTA par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 9 avril 2024 à 14h30

Noir, blanc, au lait, praliné. Les petits apprentis vont se délecter dans la préparation de délicieux gâteaux, des crèmes onctueuses, et qui sait des surprises seront certainement proposées ???
Prévoir un tablier car le chocolat va couler à flots !!!



20,00 €
pas de réduction



« COIN-COIN » À L'ORANGE, par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 23 avril 2024 à 14h00

La subtilité d'une viande fine délicatement couverte d'une sauce « couleur soleil ». Le Chef vous aidera à maîtriser la cuisson du filet de canard et à élaborer une délicieuse sauce.



40,00 €
pas de réduction



COLOMBO DE POULET DU CHEF, par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 14 mai 2024 à 14h00

Le chef vous guidera à élaborer ce délicieux plat. Découvrira-t-il tous ses secrets ????

« En bel ti momen pou nou sa partager en ti doucè madinima »



40,00 €
pas de réduction

