

Thème	Date	Durée	Heure	Coût	Objectifs
Cours de cuisine	29/02/2020	4 H	8h30 - 12h30	60 € Menu entrée/plat à emporter pour 4 personnes	Réaliser : - des samossas revisités aux légumes du moment - suprême de pintade, crème d'ail et tombée de céleri rave et persil
Entremet Forêt noire	14/03/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 € Gâteau à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - une génoise chocolat - une crème Chantilly - montage
Cours de cuisine	21/03/2020	4 H	8h30 - 12h30	60 € Menu entrée/plat à emporter pour 4 personnes	Réaliser : - une chartreuse de poisson et légumes du moment - sauté de canard à l'orange et navets
Entremet chocolat au lait - citron	28/03/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 € Gâteau à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - un biscuit - un insert - une mousse - un glaçage - montage
Tarte poire chocolat	04/04/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 € Gâteau à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - un biscuit - un intérieur citron - un glaçage - décoration chocolat - montage
Cours cuisine <i>Pâques</i>	11/04/2020	4 H	8h30 - 12h30	60 € Menu à emporter pour 4 personnes	Réaliser : - gâteau de Pâques - agneau crème d'ail - pomme Anna
Macarons	18/04/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 euros Macaron à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - biscuit macaron avec ses garnitures - montage
« Paris Brest » <i>Revisité à la verveine et fruits rouges</i>	16/05/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 € Galette à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - une pâte à choux - une crème - montage
Cours cuisine	23/05/2020	4H	8h30 - 12h30	60 € Menu à emporter pour 4 personnes	Réaliser : - soupe de tomate et ravioles - chartreuse de porc avec sa garniture
Macarons	30/05/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 euros Macaron à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - biscuit macaron avec ses garnitures - montage
Entremet Abricot	6/06/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 € Gâteau à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - un biscuit Dacquoise - une mousse abricot - montage
Cours de cuisine	13/06/2020	4 H	8h30 - 12h30	60 € Menu à emporter pour 4 personnes	Réaliser : - une marinade de saumon - un feuilleté avec une garniture à base de volaille et légumes du moment
Mille feuilles aux fraises	20/06/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 € Gâteau à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - une pâte feuilletée - une crème diplomate - montage
Macarons Chocolat et fruits rouges	27/06/2020	3 H	9h00 - 12h00	35 € Macaron à emporter pour 8 personnes	Réaliser : - l'appareil à macarons - les garnitures - montage