

Art culinaire



PAGES 25 à 27 de la brochure

Marc Saint-Aimé : pages 25 à 27



Année 2024/2025



Préparez-vous à voyager tout au long de l'année. Saveurs originales. Dépaysement garanti !

VOUS AVEZ DIT PATÉS... OUI, MAIS EN CROÛTE !

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 8 octobre 2024
à 14h00



40,00 €

pas de réduction

De la farce, de la pâte et quelques tours de mains et vous confectionnerez de délicieux pâtés en croûte.

Vous découvrirez l'art de diversifier vos préparations (viande, poisson, légumes, ...).

ESCAPADE MEXICAINE : HOLA AMIGOS

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



hola Amigos



Mardi 15 octobre 2024
à 14h00



40,00 €

pas de réduction

Nous vous proposons une escapade mexicaine en découvrant et préparant un plat typique de ce pays.

Les saveurs seront au rendez-vous et quelle fierté de pouvoir épater vos futurs invités.

C'est moi qui l'ai fait !!!!

PASTA FOLIE POUR LES APPRENTIS CUISINIERS

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 22 octobre 2024
à 14h00



20,00 €

pas de réduction



Nos petits chefs seront de la partie pour préparer des « pasta » et des accompagnements dignes des grands cuisiniers italiens.

« PASTA E CONTORNI, UNA DELIZIA ».

LA MAJESTUEUSE LOTTE SE PARERA DE JAUNE POUR LES FÊTES

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



SURPRISE!



Mardi 5 novembre 2024
à 14h00



40,00 €

pas de réduction

Une lotte qui fond en bouche avec une délicieuse et très onctueuse sauce au curry. Cette recette est parfaite pour un joli repas entre amis.

Ce plat ravira vos convives et vos papilles.

Une surprise vous est réservée.



Année 2024/2025



Préparez-vous à voyager tout au long de l'année. Saveurs originales. Dépaysement garanti !



LA CHINE S'INVITE À VOTRE TABLE (NOUVEL AN CHINOIS)

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 14 janvier 2025
à 14h00



2025, année du serpent.

Vous ne le retrouverez pas dans les recettes, mais venez apprendre à préparer différentes recettes pour fêter en famille ou avec des amis cet événement.

Dépaysement garanti.



ON S'EN TARTE « S »

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 4 février 2025
à 14h00



Petite étape en France pour préparer des tartes dignes de notre patrimoine.

A base de pâte sablée, sucrée, brisée, feuilletée, venez découvrir l'art de les sublimer pour en faire des plats salés ou sucrés.



ÇA SAUTE, LES CRÊPES ET DÉRIVÉS

AVEC LES PETITES MAINS

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 18 février 2025
à 14h00



20,00 €
pas de réduction

La crêpe se mange chaude, froide, sucrée ou salée, comme plat principal, comme dessert ou comme en-cas. Elle est servie telle quelle, agrémentée d'une garniture ou encore fourrée.

Selon les habitudes et la garniture, elle peut être d'épaisseur variable.

Nos petits apprentis seront ravis de les préparer.



Année 2024/2025



Préparez-vous à voyager tout au long de l'année. Saveurs originales. Dépaysement garanti !

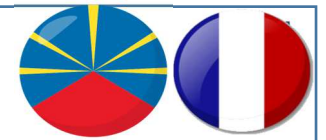


LA RÉUNION ET SON FAMEUX « ROUGAIL SAUCISSE » ET ... SURPRISE

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 4 mars 2025
à 14h00



40,00€

pas de réduction

Plat réunionnais par excellence, la nature copieuse et la composition équilibrée (viandes, légumes, féculents) faisaient autrefois le bonheur des ouvriers. Riz, grains, épices et viandes, un quatuor gagnant défiant le temps pour arriver jusque dans nos assiettes.

A la fois relevé et doux, riche et modeste, il reste depuis une invitation au partage, en toute simplicité.



LES APPRENTIS PÂTISSIERS VONT PRÉPARER LEURS COOKIES, BROWNIES, MUFFINS, ...

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 15 avril 2025
à 14h00



20,00 €

pas de réduction

Avec le truc du cuisinier qui fait toute la différence, nos petits apprentis découvriront avec bonheur les recettes anglo-saxonnes de ces petits gâteaux : cookies, brownies, muffins. Tous les moments sont bons pour déguster ces desserts si faciles à réaliser et toujours délicieux !

N'hésitez pas à vous lancer dans l'aventure !



LA LOUISIANNE VOUS DÉVOILE LES SECRETS DE SON PLAT : JAMBALAYA

par Marc Saint-Aimé, Chef cuisinier



Mardi 20 mai 2024
à 14h00



40,00 €

pas de réduction

Derrière ce nom exotique se cache un délicieux plat à base de riz et d'épices, originaire du Sud de la Louisiane. Rappelant la paëlla espagnole, le « jambalaya » se distingue par le fait qu'il peut intégrer à la fois du jambon, des saucisses et des crustacés.

Venez le préparer et découvrir tous les secrets de la recette.