



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING J'APPRENDS A CUISINER 7-10 ans

samedi : 14h à 15h30

Des changements de dates peuvent avoir lieu...vous en serez alors tenu informé.

Samedi 8 octobre

Banoffee....

Pâtisserie anglaise

Techniques : Préparation de la pâte à speculos

SAMEDI 19 novembre

Cuisine Italienne : Aubergines a la Parmigiana

Techniques : préparation et découpe aubergines - préparation de la sauce

SAMEDI 26 novembre: Spécial Noël / Préparons les fêtes de fin d'année

Tatin de foie gras

Sapins feuilletés

Samedi 7 janvier

Cuisine anti-gaspi : cookies de pain dur version salé et sucré

Tartelette salée

Techniques : Utiliser pour ne pas jeter

⋮

SAMEDI 11 février

Gâteau : Le gâteau poisson (sucré)

Technique : Préparation d'un sponge cake puis création d'un poisson

Samedi 11 mars

Omelette roulée – Shortbread so British

Technique : Préparation d'une omelette soufflée - Pâtisserie

SAMEDI 8 avril : Spécial Pâques

Cake salé de Pâques et poussin de Pâques

Préparation de la pâte à cake salé– preparation de l'insert

SAMEDI 13 mai

Recettes insolites : Bocconcini de volaille & Madeleines à la fleur d'oranger

Technique : Préparation d'une viande

Samedi 3 juin:

Cuisine Indienne : Pomme de terre farcie au jambon et au fromage

Techniques : Préparation de la pâte à samoussas indienne

Samedi 24 JUIN : C'est FINI : Petit buffet de fin d'année

Pour fêter ce dernier jour, les parents sont invités à déguster ces mets.

Les enfants, pensez à apporter quelque chose de sucré ou salé, des boissons..... !

Merci de prévoir une boisson ou une gourmandise afin d'accompagner cette table gourmande .

A chacun des cours : merci d'amener 1 boîte hermétique

DUREE : 1H30

TARIF : 30€ ou Abonnement

Atelier de cuisine et boutique « Les Gourmandises Médiévales »
Les Tabliers Gourmands – Place du Châtel – 21 rue du Palais – 77160 Provins – 06.23.63.86.84

www.lestabliersgourmands.com
www.gourmandisesmedievales.com