



LA CLASSE DES GOURMETS

Cours de cuisine et d'oenologie

Programme des cours de cuisine 2009/2010

Les cours collectifs (8 personnes maximum) se déroulent pendant 3h (de 16h à 19h) dans les cuisines du restaurant L'ENTRACTE, 35 rue Saint-Jean du Pérot.

Le Chef Grégory Michel, vous apprend à réaliser deux recettes ou plusieurs suivant les thèmes.

Le cours de cuisine sera suivi d'un dîner que vous pourrez partager avec un ou plusieurs invités.

Vendredi 27 novembre 2009 (complet)

AUTOUR DU FOIE GRAS

Terrine de foie gras frais des Landes de Mr Dupérier, marbré aux fruits secs

Escalope de foie gras rehaussée d'une composition de fruits exotiques

Dos de maigre doré à la plancha et cannelloni truffés au foie gras

**Jeudi 3 Décembre, Vendredi 4 décembre (complet), (complet) Vendredi 11
Décembre et Vendredi 18 Décembre 2009 (complet)**

PREPAREZ VOS FÊTES

Noix de coquilles Saint Jacques dorées au Piment d'Espelette et sa ballottine de foie gras en habit vert.

L'incontournable bûche de Noël « revue et visitée Edition 2009

Vendredi 15 Janvier et Vendredi 29 Janvier 2010

VOYAGE AU CŒUR DES ILES

Velouté de noix de coco aux crevettes.

Brochettes de saumon et mangue, sauce caramel, chutney de légumes créoles.

Vendredi 5 Février et Vendredi 26 Février 2010

SOUFFLES *Soufflé au crabe, émulsion de roquette et pignons de pins/ Soufflé à la noix de coco.*

Vendredi 12 Mars et Vendredi 26 Mars 2010

MIGARDISES

Macarons, cannelés, Baba au rhum

Vendredi 2 Avril et Vendredi 23 Avril 2010

PAQUES EN FOLIE

Côtelette d'agneau, crumble d'herbes aux graines de moutarde, petite cuisine d'haricots coco au chorizo

Millefeuille croquant au chocolat, mousse aux œufs de Pâques, sauce au chocolat Grand Marnier

L'ENTRACTE

35, rue saint Jean du pérot - 17000 La Rochelle

Tél. 05 46 31 15 20 - Fax. 05 46 41 90 80 - Mail :contact@laclassedesgourmets.com

Programme des cours de cuisine 2010

Vendredi 7 Mai et Vendredi 21 Mai 2010

CUISINE DU PRINTEMPS

Verrine de chèvre à la bourrache

Salade folle aux langoustines

Râble de lapin à la moutarde des champs, petits légumes de saison et salicorne, émulsion anisée

Vendredi 4 Juin 2009 et Vendredi 18 Juin 2010

VERRINES ET VAPOREUX

Chantilly de chèvre et concombre à la menthe

Tomate mozzarella version espuma

Dorade marinée et espuma safranée

Verrine de jambon Serrano et espuma de fèves

Tartare de fraise au basilic, espuma porto

Mojito façon espuma

Vendredi 2 Juillet et Vendredi 23 Juillet 2010

TAPAS AUTOUR DU MONDE

Feuilleté à la tomate séchée et dorade

Mini tartine de tapenade et légumes confits

Samoussa de poulet Tandoori

Bricks à la mousse de chèvre

Sashimi de thon au au sésame

L'ENTRACTE

35, rue saint Jean du pérot - 17000 La Rochelle

Tél. 05 46 31 15 20 - Fax. 05 46 41 90 80 - Mail : contact@laclassedegourmets.com