

# PROGRAMME ATELIER du 104 Année 2020/2021

Atelier du 104



Cours de cuisine pour enfants

## 1<sup>er</sup> trimestre : 13 cours

8&10/09	<b>Le pain : on reprend par la boulange, et on repasse pain et levain à la loupe</b>	1
15&17/09	Les confitures & gélifiants. Pomme, poire, figues, comment conserver les fruits de saison...	2
22&24/09	Le fromage frais : le principe de la coagulation du lait. A tartiner ou dipper.	3
29/09&01/10 Automne	Les légumes d'automne : courges, épinards, champignons & co.	4
06&08/10	<b>Voyage en Espagne</b> : des panés croustillants	5
13&15/10	Halloween Des biscuits horriblement bons !	6
VACANCES	Du 17/10 au 01/11	-----
03&05/11	Un bon petit déjeuner, olé ! Céréales maison et barres de céréales	7
10&12/11	Des soupes croustillantes	8
17&19/11	<b>Baguettes apéritives</b>	9
24&26/11	Gaufres salées	10
01&03/12	Les premières gourmandises de Noël : truffes, mendiants et orangettes	11
08&10/12	Plat de NOËL Onglet de bœuf au munster, sauce relevée au chocolat	12
15&17/12	Dessert de NOËL : la bûche	13

## 2<sup>e</sup> trimestre : 13 cours

05&07/01	Fête des rois La pâte feuilletée : le Pithiviers	14
12&14/01	Un classique : la blanquette de veau	15
19&21/01	<b>Boulangerie : des pains de couleur (au naturel !)</b>	16
26&28/01	Chandeleur : crêpes et blinis	17
02&04/02	<b>Voyage en Chine</b> : Nems & nouilles sautées	18
VACANCES	Du 12/02 au 28/02	-----

## TARIFS:

19 € le cours d'1h30 goûter inclus.

90 € les 5 cours.

Tarif à l'année : 580 € à l'année pour les 33 cours,

soit 58€/mois sur 10 mois.

23&25/02	Les macarons	19
02&04/03	<b>Voyage en Italie</b> : les pâtes fraîches	20
09&11/03	Sushis sucrés et riz au lait	21
16&18/03	Petits choux : en salé ou sucré	22
23&25/03	<b>Voyage en Argentine</b> : les empanadas	23
30/03&01/04	Pâques (le 05 /04) Mousse et poissons en chocolat	24
05/04	Recette base poisson : comment lever un filer, waterzooi et tartare	25
28/04	Le fraisier	26
VACANCES	Du 16/04 au 02/05	-----

## 3<sup>e</sup> trimestre : 7 cours

04&06/05	<b>Voyage en Allemagne</b> : la forêt noire	27
Pont ascension	-----	-----
18&20/05	<b>Fête des boulangers le 16 : la brioche</b>	28
25&27/05	La cuisson : vapeur, four ou barbecue ? Quels effets sur les aliments. 3 recettes à base de porc, pomme de terre et courgette.	29
01&03/06	Pâté végétal	30
08&10/06	Smoothie et milk shake	31
15&17/06	Tarte au citron meringuée	32
22&24/06	Glaces et cornet maison	33
VACANCES	-----	-----

NB : Le cours du MARDI est répliqué à l'identique le JEUDI qui suit