



# MiJOtons ensemble

Cours de cuisine et pâtisserie à domicile

## Cours collectifs octobre 2017

14h30 / 17h30

30€ par personnes (20€ cours enfants de 7 à 13 ans)

Retrouvez toutes les photos et le planning sur le site

[www.mijotonsensemble.fr](http://www.mijotonsensemble.fr)



**Mercredi 4 octobre (cours pâtisserie enfants)**  
Petits choux chantilly au mascarpone et fruits frais



**Jeudi 5 octobre**  
Fleur de St Jacques, fondue de tomates et sauce au piment d'Espelette

**Mercredi 11 octobre (cours pâtisserie enfants)**  
Nems de Bananes et noix de coco, sauce au chocolat maison

**Jeudi 12 octobre**  
Filet de bœuf sauce au romarin, cigare aux champignons, courgette à la tomate et pommes de terre farci

**Vendredi 13 octobre**  
Véritable mouclade à la charentaise, présenter un classique de façon gastronomique

**Mardi 17 octobre**  
Filet mignon farci au lard et emmental, mousseline de carottes et dès de courgettes, velouté aux champignons

**Jeudi 19 octobre**  
Croustillant de poissons aux poireaux étuvés, coulis de poivrons doux

**Mardi 24 octobre**  
Pavé de cabillaud comme une brandade revisitée, purée à l'ancienne, sauce crème d'ail

**Mercredi 25 octobre (cours pâtisserie enfants)**  
Verrine Mousse au chocolat et coulis à l'orange

**Jeudi 26 octobre**  
Choux au saumon fumé et chantilly à l'aneth (idée d'entrée ou pour l'apéritif)



Réservation par mail ou téléphone

Attention Places limitées

Jonathan Blaineau  
[www.mijotonsensemble.fr](http://www.mijotonsensemble.fr)

06 32 24 44 28

Email : [mijotonsensemble@gmail.com](mailto:mijotonsensemble@gmail.com)

29 bis Av du Général de Gaulle 17340 Châtelailon

