



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



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

06 32 24 44 28

Email : mijotonsensemble@gmail.com

29 bis Av du Général de Gaulle 17340 Châtelailon

