



# Planning des Cours de Cuisine\*

Année 2012

sous l'égide de François LACHAUX, Meilleur Ouvrier de France Cuisine  
Renseignements et réservations au 03 84 49 63 47

## L'institut Griottines®

Vendredi 27 JANVIER  
de 18 h à 20 h 30

Astuces et tours  
de mains du Chef   
60 € / pers.

### Atelier Macarons salés et sucrés

- Les techniques pour réussir vos macarons à la maison
- (les participants repartiront avec leur confection)

Vendredi 27 JUILLET  
de 18 h à 21 h 30

Cuisine de saison   
90 € / pers.

### Les Moules (de Bouchots suivant arrivage)

- Soupe de Moules au Safran.
- Aumônière de Saumon aux Moules sauce Curry.

Vendredi 24 FEVRIER  
de 18 h à 21 h 30

Cuisine de saison   
90 € / pers.

### Les Farces Mousselines poisson et viande

- Mousseline de Truite au coulis d'Ecrevisses
- Timbale de volaille aux Morilles

Vendredi 24 AOUT  
de 18 h à 21 h 30

Cuisine de saison   
90 € / pers.

### Les Poissons de Mer

- Escabèche de filets de Maquereau à l'Orange, Carpaccio de Tomates au Basilic.
- Pavé de Morue fraîche, julienne provençale, sauce piquante.

Vendredi 30 MARS  
de 18 h à 22 h 30

Cuisine festive   
130 € / pers.

### Menu de Pâques

- Oeuf brouillé aux Oeufs de Truite, servi dans sa coquille et ses mouillettes.
- Fricassée de Volaille au Vin Jaune et Morilles, Asperges à la plancha.
- Mille feuille à ma façon Chocolat/Framboisines®, Poire caramélisée.

Vendredi 28 SEPTEMBRE  
de 18 h à 20 h 30

Astuces et tours  
de mains du Chef   
60 € / pers.

### Atelier Griottines® recettes sucrées

- Raviole de Griottines®, beurre d'Orange.
- Crêpes Griottines®.
- Tarte Chocolat/Griottines® à la menthe fraîche.

Vendredi 27 AVRIL  
de 18 h à 20 h 30

Astuces et tours  
de mains du Chef   
60 € / pers.

### Atelier Foie Gras

- Comment éveiner, assaisonner et cuire sa terrine de Foie Gras.
- (les participants repartiront avec leur terrine)

Vendredi 26 OCTOBRE  
de 18 h à 21 h 30

Cuisine de saison   
90 € / pers.

### Les Gibiers

- Filet de Lièvre aux Griottines®.
- Pâté chaud de Biche, sauce au vieux Xérès et Chocolat amer.

Vendredi 25 MAI  
de 18 h à 21 h 30

Cuisine de saison   
90 € / pers.

### La Fraise

- Escalope de Foie Gras poêlé Fraise / Rhubarbe.
- Fricassée de Fraise aux Pistaches, Glace au Yaourt Grec.
- Gourmandise aux Fraises.

Vendredi 30 NOVEMBRE  
de 18 h à 22 h 30

Cuisine festive   
130 € / pers.

### Menu de Noël

- Frivolité de Saumon fumé, crème de Ciboulettes, Griottines® à la Bleue.
- Filet de Boeuf en croûte, gratin Dauphinois, sauce Périgueux.
- Tronçon d'Ananas rôti, marmelade aux Griottines® et Fruits secs.

Vendredi 29 JUIN  
de 18 h à 20 h 30

Astuces et tours  
de mains du Chef   
60 € / pers.

### Les Sauces émulsionnées à chaud et à froid

- **Mayonnaise et dérivés** (sauce verte, sauce tartare, sauce gribiche, sauce cocktail), qui accompagneront poissons, crustacés, etc.
- **Hollandaise et dérivés** (sauce mousseline, sauce maltaise), qui accompagneront poissons et asperges.
- **Béarnaise et dérivés** (sauce choron, sauce paloise), qui accompagneront viande et poisson grillés.

François LACHAUX  
Meilleur Ouvrier de France Cuisine

