

# Les Ateliers Culinaires Hiver 2014

Chaque samedi matin, nous vous proposons de cuisiner ensemble. Que vous soyez débutant ou averti, venez nous rejoindre pour apprendre, dans une ambiance conviviale et détendue, l'art et la manière des plaisirs de la table...

Menu avec Atelier : 48 euros  
Repas accompagnant : 35 euros

aux petits  
**OIGNONS**

454, Quai des Entreprises 84660 Coustellet-Maubec  
04.90.71.28.62

## Au Programme :

### Samedi 11 Janvier : **La Saint-Jacques**

- Emincé de Saint-Jacques et poires williams, piquillos et vinaigrette d'agrumes.
- Saint-Jacques en tête de lion luttée d'un feuilleté, dans sa sauce corail truffée.
- Une mousse chocolat blanc et noix dans sa meringue, coulis passion.

### Samedi 18 Janvier : **Les Terrines et patés de viande**

- La terrine de lapin aux foie gras et noisettes.
- Petit pâté chaud aux légumes du moment.
- Le sabayon au Jurancon.

### Samedi 25 Janvier : **Le canard**

- Tarte fine gourmande aux deux confits canard et oignons.
- Magret de canard sauce Grand Veneur et sa purée aux cèpes.
- Poire pochée aux épices, sauce chocolat.

### Samedi 01 Février : **Pour recevoir**

- Le foie gras en Opéra et sa gelée au Maury.
- Le gigot de sept heures au vin du Ventoux.
- Crème brûlée à la chartreuse verte et sa madeleine au chocolat.

### Samedi 08 Février : **Spécial Saint Valentin**

- La gratinée de Saint-Jacques au champagne.
- Gourmandise de homard et de volaille.
- Merveilleusement Merveilleux.

### Samedi 15 Février : **Le Saumon**

- Tartare de saumon et sa mousse à la granny smith, pesto d'herbes.
- Tourte feuilletée de saumon et son confit d'endives.
- Clafoutis de banane au caramel de morilles.

### Samedi 22 Février : **Le cochon**

- Boudin et noix sur une écrasée, sauce au cidre
- Poitrine de cochon roulée cuit longuement et poêlée au moment, Pommes des vendangeurs
- La valentine

### Samedi 08 Mars : **Autour du poisson**

- Craquelins d'espardon, parmesan et poivronnade
- Pavé de cabillaud et son petit jus de volaille, linguine de légumes sauce gorgonzola
- L'ananas rôti sur sa dacquoise

### Samedi 15 Mars : **Avant le printemps...**

- Escargots aux girolles et jambon de Parme
- Epaule d'agneau confite, carottes au cumin et parfums de Ras El Hanout, pommes fondantes
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise au safran

#### Extrait de nos conditions

La participation à un Atelier se fait uniquement sur réservation.  
Sauf tarif spécifique indiqué, la prestation est facturée 48 euros par personne.  
Vos accompagnants peuvent vous rejoindre en fin de cours pour participer au repas, celui-ci étant facturé dans ce cas 35 euros par personne.

Le nombre maximum d'élèves par Atelier est fixé à 8 personnes.

Celui-ci comprend la réalisation d'une Entrée, d'un plat et, en fonction du temps disponible, d'un dessert.

Trucs et astuces vous seront divulgués et vous recevrez en fin de cours les recettes sur support papier.

#### Déroulement d'un Atelier:

Nous vous accueillons dès 9h30, pour le démarrage de l'atelier à 10h.

Réalisé sur la table d'hôtes, celui-ci se termine vers 12h30.

Un apéritif vous sera ensuite servi et nous passerons, ensemble, à table dès 13h00 pour déguster, accompagné des vins, le fruit de votre travail.

Fin de la prestation aux environs de 15h00

Nous mettons également à votre disposition la possibilité d'offrir un ou plusieurs Ateliers sous forme d'enveloppe cadeau, la personne bénéficiaire choisissant ensuite celui auquel elle souhaite participer.

*Dans le cadre de l'organisation du restaurant et en fonction des événements nous pourrions être contraints de modifier certaines dates. Dans cette éventualité, nous ferions tout alors pour honorer les cours réservés quitte à les déplacer.*

Vous trouverez le catalogue détaillé ainsi que les conditions générales sur le site web du restaurant

[www.aux-petitsignons.com](http://www.aux-petitsignons.com)