



# L'ART DES METS

— S E L O N R É M Y —

## LES COURS DE FEVRIER 2019

### MERCREDI 17H / 20H

#### **13 février : 100% VÉGÉTARIEN :**

*A la découverte de légumes insolites.  
La puntarelle ou chicorée asperge.*

#### **27 février : LE DOS DE CABILLAUD :**

*Technique & cuisson en papillote.*

### VENDREDI 10H / 13H

#### **15 février : MES RECETTES DU BISTROT :**

*Biscuit croquant «Saumon de France» bien élevé.  
Semoule de chou-fleur.  
Hollandaise au beurre noisette.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

*Avec le chef pâtissier **Cedric Noël**.*

#### **10 février : DESSERT SIGNATURE :**

*Le calisson de Provence à l'orange confite.  
Sorbet d'agrumes à la fleur d'oranger.*

#### **17 février : LES PÂTES DE BASE :**

*La pâte à choux et quelques applications.  
Eclairs, gougères, Paris Brest.*

## LES COURS DE MARS 2019

### MERCREDI 17H / 20H

#### **6 mars : LES OEUFS D'Anne LAMY**

*Le feuilleté d'oeuf poché «Bénédictine»*

#### **13 mars : POISSONS DE LOIRE :**

*Le gardon : Goujonnettes en tempura. Jus de persil.*

#### **20 mars : LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE :**

*Ma version du boeuf Bourguignon.*

#### **27 mars : 100% VÉGÉTARIEN :**

*L'entremet betterave aux noisettes et café grillés.*

### VENDREDI 10H / 13H

#### **8 mars : SIGNATURE 100% VÉGÉTARIEN.**

*Le céleri rave en croûte feuilletée.*

#### **15 mars : LES PÂTES FRAÎCHES.**

*Ma recette facile et quelques applications.*

#### **22 mars : OPTIMISER LE PRODUIT CUISINÉ :**

*La bouille de rouget au safran «coeur Val de Loire»*

#### **29 mars : CUISINE DU TERROIR :**

*La fameuse Beuchelle Tourangelle.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

#### **3 mars : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :**

*Je réalise mon cake marbré chocolat/vanille*

#### **10 mars : LES BRIOCHES ET TROPEZIENNE**

#### **17 mars : MA TARTE AU CITRON**

#### **24 mars : DESSERT SIGNATURE DU DOMAINE.**

*Le tube chocolat à l'émulsion de cardamome verte..*

#### **31 mars : LES PÂTES DE BASE:**

*Sablée, brisée, sucrée. Applications.*