



# L'ART DES METS

— SELON RÉMY —

## LES COURS DE NOVEMBRE 2018

### MERCREDI 17H / 20H

#### **28 novembre : 100% VÉGÉTARIEN :**

*Collection d'apiacées. Panais et cerfeuil tubéreux aux noix grillées et jus naturel vanillé.*

### VENDREDI 10H / 13H

#### **30 novembre : LA DAURADE ROYALE :**

*Crue et cuite. Marinière de coquillages à la cardamome verte. Confit de citron Meyer au miel Abelha*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

#### **4 novembre : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :**

*Les gaufres.*

#### **11 novembre: SPÉCIAL CHOCOLAT :**

*Desserts de fête.*

#### **18 novembre : RÉALISEZ VOS CONFISERIES :**

*Nougats, calissons et pâtes de fruits.*

#### **25 novembre : CHOCOLATS DE NOËL :**

*Des intérieurs à l'enrobage, apprenez le process.*

## LES COURS DE DECEMBRE 2018

### MERCREDI 17H / 20H

#### **5 décembre : SIGNATURE «CLARINS» :**

*Pâtes fraîches au moringa et coquillages du moment.*

#### **12 décembre : LA TERRINE FOIE GRAS :**

*Faites vous même votre terrine pour les fêtes.  
(vous repartirez avec une terrine)*

### VENDREDI 10H / 13H

#### **7 décembre : 100% VÉGÉTARIEN :**

*Mes découvertes végétales 2018. Légumes insolites.*

#### **14 décembre : LE SAUMON FUMÉ :**

*Je vous livre ma technique et mes astuces d'assaisonnement issu des pays Scandinaves.  
(vous repartirez avec un filet de saumon)*

#### **28 décembre : SPÉCIAL TRUFFE :**

*Bien la choisir pour mieux l'apprécier.  
Quelques accords festifs pour étonner vos amis.*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

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

#### **2 décembre : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :**

*Les chocolats de Noël. Apprendre à faire des moulages originaux et le plaisir de les décorer.*

#### **9 décembre: SPÉCIAL NOËL :**

*Leckerli, zimtsterne et autres Spritz. Ça vous parle peut être pas. Mais vous allez en être addict !*