



ECOLE DES GOURMETS

Atelier Alain MOUSSY

Tél : 04.67.84.36.99

30, Impasse des Rossignols

34980-St Clément de Rivière

ecoledesgourmets@free.fr

STAGES

ENFANTS

14 h - 16 h

OCTOBRE : mercredi 15 - samedi 18 - mercredi 29

NOVEMBRE : samedi 8 - mercredi 26 - samedi 29

DECEMBRE : mercredi 10 - samedi 13 - mercredi 17

Vendredi 17 et Samedi 18 octobre 2008

Talmousse d'escargots aux noix

Tournedos de Poulet aux Ecrevisses , braisé à la bière blanche et citron vert

Soufflé glacé au café

Vendredi 24 et Samedi 25 Octobre 2008

Ravioles de Cabillaud au pistou et son coulis de tomates

Epaule d'Agneau, jus à la chicorée, crème de persil

Gâteau de Légumes au Romarin

Mardi 28 Octobre 2008

Filet de Sandre sur peau, confit d'échalotes, jus corsé du Pic St Loup

Risotto aux petits légumes

Noisetine

Mercredi 5 Novembre : PATISSERIE 14 h à 17 h

Charlotte aux Marrons glacés - Tarte Citron meringuée - Kouglof

Vendredi 7 et samedi 8 Novembre 2008

Millefeuille de Loup et Saumon fumé

Cuisses de Canard aux Figues et oranges amères, sauce bigarade

Gâteau de Pomme de Terre Anna

Vendredi 14 novembre

Cassoulet landais

Délice gascon

Samedi 15 novembre Mises en bouche

Vendredi 21 et samedi 22 novembre

Cassoulette de Crevettes flambées au Whisky

Filets de Sole gratinés au Parmesan

Pousses d'Épinards aux Pignons

Samedi 22 novembre : PATISSERIE 14 h à 17 h

Tuiles au miel - Forêt Noire aux Griottines - Croustade aux Poires

Vendredi 28 et samedi 29 novembre 2008

Gambas sautés, lait de coco, curry et gingembre

Magrets de Canard caramélisés aux Epices

Confit d' Ananas et Purée de Patates douces

Mercredi 3 décembre : PATISSERIE 14 h à 17 h

La Pâte à Choux et ses déclinaisons

Vendredi 5 et samedi 6 décembre

Tourte aux Cailles et foie gras

Canard à l'infusion de café, noix et champignons des bois

Petits succès whisky et crème anglaise au pralin

Vendredi 12 décembre

Croustillant de foie gras, crumble pistaché

Sauté de Chevreuil mariné au vin des Corbières

Poires épicées aux airelles , purée de céleri

Samedi 13 décembre 2008

Foie Gras de Canard aux Epices de Noël dans sa Terrine de Porcelaine

Bûche de Noël

Vendredi 18 et samedi 19 décembre 2008

Terrine de Faisan aux fruits secs et à la Chartreuse

Poularde pochée, crème de Foie Gras

Fondant aux Cèpes

Lundi 22 et mardi 23 décembre

Noix St Jacques, Chanterelles, Endives et jus de Champignons en cappuccino

Chapon fermier, sauce au Champagne

Légumes oubliés

JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE !!.....

Contactez-nous : Service TRAITEUR - PATISSERIE