CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 - 2017

11 ANS

DE PASSION PARTAGÉE

Voreppe Les Portes de Chartreuse

EN 2016

Mardi 15 Novembre 2016 :

Cours N° 1	Pâtisserie :Les Wedding cakes et les cupcakes	Saison 3
Cours N° 2	Pâtisserie : les petits fours revisités	Nouveau
Cours N° 3	Cuisine de la mer: la Dorade et l'huître	Saison 2

Mercredi 14 Décembre 2016 : *« Spécial Noël »*

Cours N° 4	Pâtisserie : La valse des macarons	classique

Jeudi 15 Décembre 2016 : *« Spécial Noël »*

Cours N° 5	Cuisine de la terre : Le Foie Gras en terrine	classique
Cours N° 6	Apéritifs en fêtes : cocktails et mises en bouche	Nouveau
Cours N° 7	Pâtisserie : La bûche de Noël classique	Saison 2
Cours N° 8	Pâtisserie : The new bûche of Noël by JF	Nouveau
Cours N° 9	Chocolaterie : Les chocolats de Noël	Saison 3

Nouvelle saison, nouveaux thèmes mais aussi nos « classiques ». Ce sera toujours avec la même envie et le même plaisir de vous retrouver et de partager.
Merci de votre fidélité.

Toute l'équipe des Portes de Chartreuse
A bientôt. Cuisinement vôtre !
Bruno NICOLAS

CENTRE CULINAIRE contemporain

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 - 2017

11 ANS

DE PASSION PARTAGÉE

Voreppe Les Portes de Chartreuse

EN 2017

Vendredi 6 janvier 2017 :

Cours N°10 Boulangerie : L'Epiphanie et mini-viennoiseries — classique

Cours N°11 Pâtisserie : Le « Pacanier » entremets aux noix de Pécan — Nouveau

Jeudi 30 mars 2017 :

Cours N°12 Pâtisserie : Buffet salés et douceurs sucrées autour des tartelettes, feuilletés et mini bun's — Nouveau

Vendredi 31 mars 2017 : *« Spécial Pâques »*

Cours N°13 Chocolaterie : Pâques en chocolat — Saison 4

Cours N°14 Cuisine et pâtisserie : spécial robot multifonctions — Saison 2

Cours N°15 Cuisine de la terre : l'agneau « Pascal » — Nouveau

Cours N°16 Pâtisserie : Entremets glacé de Pâques — Nouveau

Cours N°17 Pâtisserie : Entremets aux 3 chocolats — Saison 2

Vendredi 5 mai 2017 :

Cours N° 18 Boulangerie : la ronde des pains — Saison 3

Cours N° 19 Pâtisserie : la charlotte dans tous ses états — Saison 2

Cours N° 20 Cuisine et Pâtisserie : Spécial «sans matière grasse» (ou presque) et cocktails fraîcheur aux légumes primeurs — Nouveau

Cercles Culinaires CNIEL* Nous avons choisi le plaisir

Retrouvez toute notre actualité sur notre site : portesdechartreuse.org

Retrouvez des recettes et des conseils sur le site : cercle culinaire.com

CENTRE CULINAIRE contemporain

Toute l'équipe des Portes de Chartreuse

A bientôt. Cuisinement vôtre !

Bruno NICOLAS

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 – 2017
MARDI 15 NOVEMBRE
19H – 23H

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

Cours N°1 Pâtisserie : Wedding cakes et cupcakes

56 €

Saison 3

Christian vous propose, pour la 3ème année, sa version Frenchy des Wedding cakes et cupcakes. Grâce à son expérience et au succès de ce cours, vous allez voir autrement les goûters et les anniversaires. Vous surprendrez vos invités, vos enfants avec le « c'est moi qui les ai faits »…Nous apprécions et encourageons les gourmandes et les gourmands, mais, comme pour tous les autres cours de sucré, le plus dur sera de résister ! Vous dégusterez les démonstrations de notre chef, vous repartirez avec vos réalisations.

En avant pour :
- Réussir la pâte, la cuisson et le montage d'un wedding cake, la finition d'un cupcake
- Réaliser un décor en pâte de sucre : modelage, fleur avec et sans emporte-pièce
- Utiliser une poche à douille
- Réaliser un cornet
- Personnaliser et réussir son écriture avec un cornet

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

SAISON 2016 – 2017
MARDI 15 NOVEMBRE
19H – 23H

Nouveau

56 €

Cours N° 2 Pâtisserie : les petits fours revisités au beurre fin

« à croquer et à emporter… »

Réaliser des petits fours croquants au bon beurre fin doux ou salé, autant de tours de main que Michel et André auront plaisir à vous faire découvrir . Vous dégusterez leurs réalisations : sablé praliné et sablé Suisse – rocher coco – tuile aux amandes – tigré – diamant pistache et chocolat - cookies et le fameux palet aux raisins …
Si vous êtes gentils avec eux, ils pourront même vous donner des idées d'accompagnements et d'utilisations pour vos desserts, mais chut…
Vous repartirez avec vos préparations et leur savoir faire !

En avant pour :
- Réaliser une pâte à sablé sèche, une pâte à sablé souple
- Réaliser un appareil à tuile, à congolais, à palet, à cookies
- Façonner un petit four à la poche, avec les mains, à la cuillère
- Réussir la cuisson de ses petits fours : temps de repos, t° four, appoint de cuisson

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 – 2017
MARDI 15 NOVEMBRE
19H – 23H

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

62 €

Cours N° 3 Cuisine de la mer : La Dorade et l'huître en tartare, en papillote

Saison 2

L'huître adore le plancton, la dorade adore les huîtres et nous, nous adorons les deux !
Nous réaliserons 2 recettes qui associent la dorade et l'huître. Amateur d'iode, préparez-vous ! Vous pourrez, à la fois, proposer ces recettes en mises en bouche, en entrée ou en plat principal… c'est comme on aime ! Je remercie notre fournisseur la poissonnerie « Lachenal » de Grenoble, pour la qualité et la fraîcheur de ses produits.
Nous dégusterons un tartare de dorade aux huîtres et citron confit, suivi d'une papillote de dorade à l'embeurrée de choux et émulsion d'huîtres, vous repartirez avec votre papillote !

En avant pour :
- Parer, désarêter, détailler un filet de dorade
- Ouvrir, pocher, hacher, mixer des huîtres
- Emincer, blanchir et étuver du choux
- Assaisonner et monter un tartare
- Monter et cuire une papillote
- Réaliser une huile d'herbes, une émulsion d'huître

Poissonnerie Lachenal

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 – 2017
MERCREDI 14 DÉCEMBRE
SPÉCIAL FÊTE 19H – 23H

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

Cours N° 4 Pâtisserie : La valse des macarons

58 €

Saison 8

La gourmandise est-elle un vilain vrai défaut ?
Nous, nous aimons les gourmets et les gourmand(e)s. Olivier et Mathieu vous feront découvrir leurs sélections de parfums pour ce Noël 2016 : 4 sucrés : Ganache/thé – Crème/Yuzu – Caramel/beurre salé – Amande/beurre vanillé et 1 salé : Parmesan/pesto/huile d'olive !..
Il y a des plaisirs qu'il faut savoir préserver…
Vous dégusterez ensemble les macarons réalisés par nos chefs, autour d'un vin sélectionné par Ludovic et vous repartirez avec votre production.

Pour cette soirée, vous serez épaulés par leurs élèves qui vous parleront de leur projet de voyage : le Pérou…

En avant pour :
- Réussir la confection et cuisson de macarons
- Réaliser un beurre pommade, une mousseline
- Monter des macarons

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

SAISON 2016 – 2017
JEUDI 15 DÉCEMBRE
SPÉCIAL FÊTE 19H – 23H

58 €

Hors coût de l'achat du foie

Cours N° 5 Cuisine de la terre : Le Foie Gras de canard en terrine !

Saison 11 !

Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest Extra à votre façon, encadré par Romain et Bruno. Nous dégusterons ensemble un foie gras cuit autour d'un vin sélectionné par Ludovic. Un grand classique dont ni vous, ni nous, ne pouvons nous passer, et tant mieux ! Eau de noix, Armagnac, Pineau, Chartreuse verte ou autres vins et alcools de votre choix. Vous surprendrez encore votre entourage ! Merci à notre fournisseur, la boucherie François, pour ces beaux produits. Nous dégusterons les foies que nous vous aurons préparés, l'un à l'eau de noix de la distillerie Meunier et l'autre à la Chartreuse Verte de chez Chartreuse Diffusion. Vous repartirez avec votre terrine (à apporter ou à acheter sur place!)
Si vous êtes sages, nous vous ferons découvrir l'escalope de foie gras chaud…

La Fine Boucherie François
L'idéal de nos saveurs locales
PONT-DE-CLAIX
27, place du 8 Mai 1945
38800 Pont-de-Claix
Tél. : 04 76 13 34 46
SASSENAGE
18, avenue de Romans
38360 Sassenage
Tél. : 04 76 27 41 55

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

En avant pour :
- Déveiner un foie gras et cuire un foie en terrine
- Presser et graisser une terrine de foie gras
- Découper et présenter une assiette avec une tranche de foie gras cuit

Demander le bon de commande

<u>Possibilité d'achat :</u> terrine rectangulaire (contenance 750 gr) : 14 €
foie gras de canard qualité Extra du Sud Ouest (pièce de 500 à 700 gr) entre 35 et 39€/kg

SAISON 2016 – 2017
JEUDI 15 DÉCEMBRE
SPÉCIAL FÊTE 19H – 23H

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Cours N° 6 Apéritifs en fêtes : Cocktails et mises en bouche

Nouveau

62 €

A l'approche des fêtes, voici des recettes originales pour épater votre famille ou vos amis lors de vos apéritifs de fin d'année
Julien, Pascal et Ludovic vont se mettre en 4 pour réussir vos apéritifs de fêtes !
Vous repartirez avec vos préparations, nous boirons les cocktails (avec modération), nous dégusterons les préparations des chefs.
Si vous sommes sympa avec l'autre groupe, en leur partageant votre dégustation, peut-être pourrons-nous savourer le foie gras à l'eau de noix ou Chartreuse verte…je compte sur vous, mais chut!

En avant pour :
- Le Foie Gras : en maki, en crème brulée et en siphon sur une crème de lentilles
- Les huîtres : chaude et en tartare
- Le Saumon et la Gambas en mousseline et blinis aux herbes
- Financier et madeleine au beurre salé
- Petites sauces rigolotes

SAISON 2016 – 2017
JEUDI 15 DÉCEMBRE
SPÉCIAL FÊTE 19H – 23H

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

Saison 2

58 €

Cours N° 7 Pâtisserie :
La bûche classique aux marrons glacés

Michel vous propose son aide et son savoir-faire pour réussir votre dessert de Noël ! Cette bûche (dont JF nous a livré le secret l'an passé) est devenue classique avec son raffinement et sa finesse… Merci qui ? Merci Michel et JF ! Emerveillez vos invités avec cette bûche aux marrons glacés ! Il vous donnera ses conseils pour réussir votre coulis ou votre crème d`accompagnement. Vous dégusterez ensemble les bûches réalisées par notre chef, autour d'un vin sélectionné par Ludovic et vous repartirez avec la vôtre (1 pièce de 6 personnes).

En avant pour :
- Réussir son biscuit aux amandes
- Réaliser une mousse de marrons et une mousse à la vanille et brisures de marrons
- Réaliser son glaçage au chocolat noir
- Réussir la décoration de sa bûche
- Découvrir le secret des champignons meringués

SAISON 2016 – 2017
JEUDI 15 DÉCEMBRE
SPÉCIAL FÊTE 19H – 23H

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Vorepe
Les Portes de Chartreuse

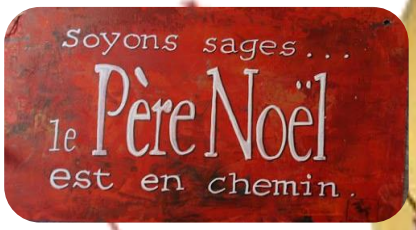
Cours N° 8 Pâtisserie : The new bûche of Noël by JF, the Pâtissier

Saison 4 - nouvelle recette

58 €

Pour la 4ème fois, Jean-François vous propose son aide et son savoir-faire pour réussir votre dessert de Noël ! Une nouvelle recette de bûche , mais pas n'importe laquelle… « une qui va faire des ah !, des oh ! » « mais c'est vraiment toi qui l'a faite » ! Une bûche toute en finesse, pleine de délicatesse, juste pour le plaisir de faire plaisir…Merci JF ! Emerveillez vos invités avec une bûche moderne « douceurs d'hiver »! Il vous donnera ses conseils pour réussir votre coulis ou votre crème d`accompagnement. Vous dégusterez ensemble les bûches réalisées par notre chef, autour d'un vin sélectionné par Ludovic et vous repartirez avec la vôtre (1 pièce de 6 personnes).

En avant pour :
- Réussir son biscuit aux spéculoos
- Réaliser une mousse framboise et panna cotta vanillée
- Réaliser son croquant au chocolat blanc
- Réussir la décoration de sa bûche



SAISON 2016 – 2017
JEUDI 15 DÉCEMBRE
SPÉCIAL FÊTE 19H – 23H

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

69 €

Cours N° 9 Chocolaterie : Les chocolats de Noël

Saison 3

Pour la 3ère année, Franck vous propose de découvrir la réalisation de chocolats de Noël ! Imaginez que vous repartirez avec un ballotin de 300 gr de chocolats truffés, ganachés, « nougatinés », trempés, tempérés, enrobés avec du chocolat noir… des tours de main, des conseils que seul Franck saura vous dévoiler. En bonus, notre chef vous proposera de repartir avec un personnage très sympathique !
(et très apprécié des enfants !)

OLAF

En avant pour :
- Réussir une recette de nougatine et ganache au beurre
- Détailler et enrober des bonbons nougatine et palets d'or
- Tremper des orangettes confites
- Réussir la mise au point du chocolat pour donner forme au père Noël…cette année c'est OLAF le bonhomme de neige !

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

Cours N° 10 Boulangerie :
L'Epiphanie et mini-viennoiserie
« farandole des reines et des rois »

56 €

Saison 11

Comment ne pas vous proposer ce grand classique dans notre programmation ! La tradition, c'est la tradition…
Jean Luc et Dominique récidivent pour la 11ème année !
Ils vous apporteront les bons tours de main pour réussir vos pâtes ; ils vous laisseront le choix de la crème ! Vous dégusterez leurs préparations autour d'un cidre brut bien frais, vous repartirez avec vos fabrications ; le plus dur sera de résister jusqu'au lendemain…

- Galette des rois à la frangipane ou noix de coco et Couronne des rois
- en bonus : confection de mini-viennoiseries

En avant pour :
- Réussir sa pâte feuilletée et sa pâte briochée
- Réaliser une crème d'amandes, une crème noix de coco et une frangipane
- Trucs et astuces de la fermentation
- Techniques de mise en forme d'une galette et d'une couronne et réussir leur cuisson
- Réalisation de mini viennoiseries

SAISON 2016 – 2017
VENDREDI 6 JANVIER 2017
19H – 23H

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 – 2017
VENDREDI 6 JANVIER 2017
19H – 23H

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

Cours N° 11 Pâtisserie : « Le PACANIER »

Nouveauté

56 €

« Entremets gourmand caramel, vanille et noix de Pécan »

Prêt pour réaliser un entremets? Un beau et bon !!! Comme on en voit dans les livres ou à la télévision ! Vous en rêvez ? Et bien Mikaël sera là pour le concrétise r! Vous découvrirez tout l'art de réaliser un biscuit, un crémeux ou encore une mousse.
Grâce à ses conseils, vous apprendrez tous les tours de main nécessaires pour le montage et la décoration de votre entremets.
Après l'effort, le réconfort : vous dégusterez l'entremets réalisé par le chef.
Et vous repartirez avec le vôtre (entremets pour 6 personnes).

En avant pour :
- Réussir son biscuit noix de pécan
- Réaliser un crémeux caramel et une mousse à la gousse de vanille Bourbon
- Réaliser un glaçage caramel
- Réussir le montage et la décoration de son entremets

SAISON 2016 – 2017

JEUDI 30 MARS 2017

19H – 23H

Nouveau

56 €

Cours N°12 Pâtisserie : Buffet salé et douceurs sucrées

autour de feuilletés salés, de mini burger et de tartelettes sucrées

Des palmiers au curry, au bleu, des paniers aux olives, des feuilletés aux tomates cerises – des mimi burger et navettes garnies – des mini tartelettes au citron, au chocolat, aux noix et caramel beurre salé, aux framboises, aux Pralines …Voici comment ces grands classiques seront miniaturisés, pour votre buffet, tout en leur apportant le « bon » goût et la diversité des « couleurs » ! C'est le défi que Mathieu et Olivier vous proposent de relever. Vous serez épaulés par leurs élèves qui vous parleront de leur projet de voyage : le Pérou…

Vous dégusterez leurs préparations,
vous repartirez avec les vôtres
(enfin pour ceux qui auront réussi…) !

En avant pour :

- Réussir sa pâte feuilletée, sa pâte brisée, sa pâte à buns et leur cuisson en toute simplicité
- Savoir façonner, détailler, foncer, rouler…
- Réussir sa ganache, son caramel, sa crème citron, sa crème praline
- Garnir des tartelettes, des burger au fromage de la région, des navettes…
- Présenter son buffet sur assiette, sur plateau

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

SAISON 2016 – 2017
VENDREDI 31 MARS
SPÉCIAL PÂQUES
19H – 23H

Cours N°13 Chocolaterie : Pâques en chocolat

Saison 4

69 €

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Pour la 4ème année, Franck vous propose son savoir faire et ses tours de main pour réussir vos chocolats de Pâques ! En avant pour l'innovation, votre pièce principale sera le fameux montage chocolat ***de l'Œuf de Pâques « à l'origine »*** *, un retour aux sources dont Franck a le secret ! A consommer sans modération. Vous dégusterez les préparations de Franck, vous repartirez avec votre Œuf en chocolat bien rempli de chocolat friture noir, chocolat friture fourrée praliné, bref plus de 300 gr de bons chocolats !*

En avant pour :
- Découvrir la mise au point du chocolat
- Réaliser des fritures aux chocolats différents
- Réussir son moulage en chocolat
- Réaliser des éléments de décor
- Réussir son montage en chocolat

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

SAISON 2016 – 2017
VENDREDI 31 MARS
19H – 23H

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

58 €

Cours N°14 Cuisine – pâtisserie : la brioche spécial Robot ménager, cuiseur, multifonction…

Saison 2

Rachel et Christian veulent vous faire découvrir ou redécouvrir cet allié de nos cuisines dont les grands chefs s'accaparent… Ils pratiquent, ils sont fans et ils vous conseilleront…Grâce à vos encouragements, pour la 2ème année, vous allez réaliser avec ces appareils votre menu au complet en un tour de main ! C'est facile, c'est rapide, c'est étonnant ! Au menu :

- *Verrine d'avocat, crevettes, pamplemousse, tomate confite et déco sympa de petites brioches*
- *Farce de volaille printanière en brioche, sauce émulsionnée*
- *Et la fameuse Tropézienne, dessert mythique de la côte d'Azur dont Christian a le secret.*

Vous serez accueillis par un petit cocktail végétal détox réalisé par Rachel !
Vous dégusterez nos préparations sur place, vous repartirez avec votre volaille en brioche et le sucré pour 4 personnes ! ***Venez avec votre matériel pour l'utiliser sans modération !*** *S'il nous reste un peu de temps, Christian vous donnera quelques conseils de décoration…*

En avant pour :
- Réussir sa pâte à brioche, l'abaisser, la dorer et la cuire
- Réussir sa farce de volaille aux légumes printaniers
- Réussir sa sauce émulsionnée froide et chaude
- Réussir la cuisson des brioches au four
- Réussir sa crème Tropézienne

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 – 2017
VENDREDI 31 MARS
SPÉCIAL PÂQUES
19H – 23H

62 €

Nouveau

Cours N°15 Cuisine de la terre : L'agneau « Pascal »

La tradition, c'est la tradition ! Nous allons vous aider à réussir votre agneau de Pâques. Vous allez tailler, dégraisser, dénerver, manchonner, découper, suer, sauter, rôtir, étuver, pincer des sucs, déglacer… En avant toute pour la tranche de gigot cuite minute au bouillon printanier, à la noisette et à la côte d'agneau sous une croûte de cèpe et son jus court acidulé au thym, au carré d'agneau juste rôti à la croque au sel, embeurrée de petits pois-carotte. Vous dégusterez toutes nos préparations, servies avec un verre de vin sélectionné spécialement par Ludovic ! Vous repartirez avec la tranche de gigot et le bouillon printanier. Nous dégusterons mes préparations.

Merci à Loïc, notre boucher, pour la qualité de ses viandes.

En avant pour :
- Réussir ses taillages : en paysanne, ciseler un oignon, des carottes en sifflet
- Préparer une viande à la cuisson et réussir son appoint de cuisson (rosé)
- Réaliser un bouillon et un jus d'agneau
- Présenter des assiettes avec harmonie

La Fine Bouch'rie Français
L'idéal de nos saveurs locales
PONT-DE-CLAIX
27, place du 8 Mai 1945
38800 Pont-de-Claix
Tél. : 04 76 13 34 46
SASSENAGE
18, avenue de Romans
38360 Sassenage
Tél. : 04 76 27 41 55

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 – 2017
VENDREDI 31 MARS
19H – 23H

56 €

Cours N° 16 Pâtisserie : Entremets glacé de Pâques

Nouveau

Mathieu vous propose de réaliser un dessert orignal pour ces fêtes de Pâques ! Il vous permettra d'apporter une note rafraîchissante à votre repas de fêtes. Il vous donnera tous les conseils et tours de main dont vous aurez besoin.
Vous réaliserez un entremets pour 6 personnes ainsi que 2 verrines, une autre manière de le présenter et de le manger. Vous dégusterez nos réalisations sur place, vous emporterez les précieux entremets glacés (entremets et verrines) que vous pourrez déguster et partager à Pâques ! Le plus dur sera de résister jusque là…

En avant pour :
- Réaliser un biscuit breton, une crème anglaise, une sauce chocolat
- Réaliser un sorbet, une glace, un nougat glacé
- Monter un entremets glacé et garnir des verrines
- Réaliser une décoration personnalisée de votre entremets

SAISON 2016 – 2017

VENDREDI 31 MARS

19H – 23H

Cours N° 17 Pâtisserie : Entremets aux trois chocolats

56 €

Saison 2

Qui a dit que le chocolat est bon pour le moral ? Certainement un amoureux de ce délicieux et délicat produit ! Mickaël vous propose d'en utiliser trois, et du bon ! Il vous permettra d'épater vos amis et de profiter de ce moment de partage (même si parfois on voudrait le garder pour soi…) Uniquement pour les gourmand(e)s et gourmets !

Vous réaliserez un entremets pour 6 personnes ainsi que 2 verrines, une autre manière de le présenter et de le manger. Vous dégusterez nos réalisations sur place, vous emporterez les précieux chocolatés (entremets et verrines) que vous pourrez déguster et partager à Pâques ! Le plus dur sera de résister jusque là…

En avant pour :

- Réaliser un biscuit succès aux amandes
- Réaliser une mousse chocolat noir, lait et blanc à base d'un appareil bavarois
- Monter un entremets et garnir des verrines
- Réaliser une décoration personnalisée de votre entremets

Voreppe Les Portes de Chartreuse

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

SAISON 2016 – 2017

VENDREDI 5 MAI

19H – 23H

Voreppe Les Portes de Chartreuse

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Cours N° 18 Boulangerie : la ronde des pains

56 €

Saison 3

Christian, notre boulanger Parisien, champion de France de boulangerie 2013, vous emporte dans sa ronde pour vous faire découvrir son univers et les pains spéciaux…Pain de tradition, pain complet, pain de seigle. Vous pétrirez, façonnerez comme un professionnel ! Vous dégusterez ses préparations, vous repartirez avec vos petits pains cuits et façonnés, avec votre pâte pétrie. En bonus, vous découvrirez les secrets pour réussir sa pâte à « PiZZA »

En avant pour :
- Réaliser une pâte à pain et un pétrissage
- Réussir plusieurs façonnages
- Personnaliser ses petits pains avec une lame ou un cornet
- Apprécier la cuisson du pain

SAISON 2016 – 2017

VENDREDI 5 MAI

19H – 23H

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

56 €

Saison 2

Cours N° 19 Pâtisserie : La charlotte dans tous ses états

Ce soir, place aux charlottes mais pas n'importe lesquelles ! Je vous parle de celles que l'on dévore avec les yeux, de celles qui nous donnent l'eau à la bouche, de celles où l'on cherche les plus beaux fruits pour couper sa part, de celles que l'on partage mais que l'on aimerait garder pour soi…
Nos chefs passionnés par leur métier, seront heureux de faire partager leurs savoirs et leurs astuces. Vous repartirez avec votre charlotte enrubannée, vous dégusterez celles réalisées par nos chefs, vous découvrirez aussi des charlottes revisitées… en verrine ! Une autre manière de les présenter.
Vous serez entre bonnes mains avec Michel et Jean-François !

En avant pour :
- Réaliser des biscuits cuillère
- Réussir sa bavaroise vanillée et son crémeux à la framboise
- Réaliser et utiliser son glaçage maison
- Réussir et personnaliser son décor

Voreppe
Les Portes de Chartreuse

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE
Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Voreppe Les Portes de Chartreuse

SAISON 2016 – 2017
VENDREDI 5 MAI
19H – 23H

Cours N° 20 Cuisine - Pâtisserie : Spécial « sans matière grasse » (ou presque) et cocktails fraîcheur aux légumes primeurs

Nouveau

58 €

L'été arrive, rien de plus agréable que de pouvoir enfiler son maillot de bain sans problème avant l'été ! Mathieu et Julien vous proposeront 4 recettes salées et 2 recettes sucrées sans excès de gras. Mieux qu'un «régime minceur », avec eux, vous ne perdrez peut être pas de poids mais vous allez découvrir, avoir de nouvelles idées, bien rigoler et cela n'a pas de prix.
L'accord mets et boissons est toujours un plaisir, Ludovic vous expliquera comment composer vos cocktails et boissons nomades végétales. Une histoire pour des apéritifs d'été …attention à leur abus ! nous y veillerons. Pour ne rien perdre à notre coutume, nos chefs vous feront découvrir ou redécouvrir en dégustation les fameux beurres composés de chez Bordier !

En avant pour :
- Des Conseils et astuces pour des cocktails avec ou sans alcool
- Mousse de légumes, radis, betterave...
- Muffin Chèvre et poivron
- Gaspacho d'avocats et crevettes
- Sardines grillées et caviar d'aubergines

- Royal chocolat noir
- Verrine mousse vanille, compotée de fruits et meringue craquante

À BIENTÔT

Mathieu

Pâtisserie

Olivier

Boulangerie

Christian

Pâtisserie Boulangerie

Franck

Chocolaterie Pâtisserie

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Mes cours de cuisine à l'école hôtelière

Pascal

Cuisine

Julien

Cuisine

Une équipe de Professionnels

Michel

Pâtisserie

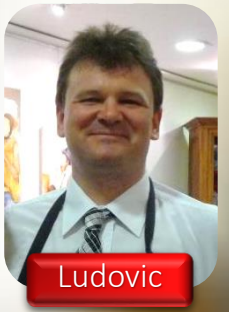
JFrançois

Pâtisserie

Mickaël

Pâtisserie

Voreppe
Les Portes de Chartreuse



Ludovic

Service Sommelerie

Romain

Cuisine Service

Jean luc

Boulangerie

Dominique

Boulangerie

André

Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie

Bruno

Cuisine Service

BLA BLA