

# COURS DE CUISINE

- DECEMBRE -



CUISINE TRADITION ET TENDANCE

de 9h30 à 11h30

## **Du 30/11 au 4 décembre : Autour de la Saint-Jacques**

**Mardi 30/11** : Saint-Jacques contisées au Chorizo Ibérique, Cuisson dans la Coquille, Assortiment de Légumes du Marché

**Jeudi 2** : Brochette de Saint-Jacques aux Fruits exotiques, Etouffée de Potiron Retour de Port Louis et fin Velouté de Saint-Jacques à la Cardamome

**Samedi 4** : De la Coquille à la Saint-Jacques snackée, La Saint-Jacques dans tous ses Etats : Velouté, Sauce et Carpaccio

## **Du 7 au 11 décembre : Les Gibiers à Plumes**

**Mardi 7** : Ballottine de Gibier à Plumes du Marché, Farce aux Pruneaux, Navets glacés à blanc et Jus de Caille aux Olives noires

**Jeudi 9** : Terrine de Gibier à Plumes, Cœur caramélisé et Foie gras, rôtie avec les Foies, Jus corsé et Chutneys assortis

**Samedi 11** : Lièvre façon Royale, Noyaux de Foie gras et Truffes noires (*Suivant le Marché - Supplément 5 euros*)

## **Du 14 au 18 décembre : Autour du Foie gras**

**Mardi 14** : Foie gras poché, Consommé de Bœuf et petits Légumes, Raviole éphémère au Parmesan

**Jeudi 16** : Foie gras poêlé, Suprême de Volaille Sauce Foie gras et Terrine de Volaille au Foie gras poêlé

**Samedi 18** : Terrine de Foie gras Maison, Assortiment de Chutneys et Brioche

## **Du 21 au 23 décembre : La Cuisine de Noël**

**Mardi 21** : Terrine de Foie gras Mi-cuit, Confit d'Oignons doux des Cévennes

**Jeudi 23** : Terrine de Foie gras Maison, Assortiment de Chutneys et Brioche

## **Du 28/12 au 1<sup>er</sup> janvier : La Cuisine du Marché**

**Mardi 28** : Du Marché à l'Assiette pour créer ensemble la Recette du Jour (*Supplément 5 euros*). Début du Cours à 8h45.

**Jeudi 30** : Du Marché à l'Assiette pour créer ensemble la Recette du Jour (*Supplément 5 euros*). Début du Cours à 8h45.

**Samedi 1/01** : Du Marché à l'Assiette pour créer ensemble la Recette du Jour (*Supplément 5 euros*). Début du Cours à 8h45.

## PÂTISSERIE TRADITION ET TENDANCE

de 15h00 à 17h00

**Jeudi 2** : Duo de Mousses Chocolat noir et Ananas aux Epices douces, Biscuit moelleux et Tuiles fines aux Fruits secs

**Samedi 4** : Coulant au Chocolat noir et Mousse de Fruits frais, Tuiles croquantes et Financier à la Pistache

**Jeudi 9** : Millefeuille de Fruits frais, Mousse de Mangue, Coulis de Fruits rouges et Nougatine au Sésame

**Samedi 11** : Tarte à l'Orange, Feuilletage "Minute", Sabayon Orange et Kumquats confits, Tuiles transparentes croquantes

**Jeudi 16** : Tatin de Mangue et Menthe fraîche, Coulis Mangue et Sauce Caramel

**Samedi 18** : Bûche de Noël au Chocolat blanc, Cardamome et Chocolat noir, Biscuit Joconde

**Jeudi 23** : Petits Chocolats, Mendiants et autres Mignardises de Noël

**Jeudi 30** : Entremets au Chocolat noir, Mousse Café, Ganache croustillante et Glaçage Café

## COURS POUR ENFANTS

### PÂTISSERIE TRADITION ET TENDANCE

de 15h00 à 17h00 - Réservé aux pâtisseries en herbe de 7 à 12 ans

**Mercredi 1** : Pizza sucrée aux Fruits du Marché, Coulis de Fruits rouges et Sauce Chocolat noir

**Mercredi 8** : Cookies et petits Gâteaux faciles à réaliser, Crème Anglaise à la Vanille, Sauce Caramel

**Mercredi 15** : Petits Chocolats et autres Mignardises pour les Enfants

**Mercredi 22** : Bûchette de Noël rien que pour les enfants

**Mercredi 29** : Brownies au Chocolat, Coulant au Chocolat noir et Crème anglaise

## AMUSE-BOUCHES ET MACARONS

de 18h00 à 19h00

**Mardi 30/11 et Vendredi 3** : Verrine à la Mousse de Saint-Jacques et Samossas croquants aux Légumes

**Jeudi 2** : Macaron salé à la Mousse de Saint-Jacques

**Samedi 4** : Macaron Marron glacé

**Mardi 7 et Vendredi 10** : Verrines ou Tapas Inspiration du Marché

**Jeudi 9** : Macaron salé au Parmesan

**Samedi 11** : Macaron Orange et Epices douces

**Mardi 14 et Vendredi 17** : Amuse-bouches autour du Foie gras

**Jeudi 16** : Macaron salé au Foie gras

**Samedi 18** : Macaron Chocolat noir

**Mardi 21** : Amuse-bouches Autour du Foie gras

**Jeudi 23** : Macaron salé au Foie gras

**Mardi 28 et vendredi 31** : Verrines ou Tapas Retour du Marché

**Jeudi 30** : Macaron salé aux Cèpes

LEÇONS À TABLE • Cuisinez & Déjeunez !

de 12h15 à 13h45

**Mardi 30/11** : Papillote de Saint-Jacques et Poisson du Marché, Légumes croquants

**Jeudi 2** : Onglet de Veau, Echalotes au Vin rouge et Mousseline de Légumes du Marché

**Vendredi 3** : Escalope de Volaille, Ecailles de Chorizo et petites Pommes de Terre sautées

**Mardi 7** : Blanc de Volaille à la Normande, Ecrasée de Pommes de Terre aux Herbes fraîches

**Jeudi 9** : Suprême de Poulet aux Champignons, Polenta crémeuse au Parmesan

**Vendredi 10** : Filet de jeune Loup Cuisson basse Température, Bouillon de Poisson et Etuvée de Poireaux

**Mardi 14** : Paleron de Bœuf poché puis grillé, Légumes croquants et Sauce Vin rouge

**Jeudi 16** : Sauté de Volaille aux Graines de Sésame, Pommes de Terre sautées et Moutarde à l'Ancienne

**Vendredi 17** : Filet de Daurade à l'Unilatérale, Saveur de Curcuma frais et Tagliatelles de Courgettes

**Mardi 21** : Minute de Bœuf façon Thaï, Légumes croquants

**Jeudi 23** : Papillote de poisson du Marché et Mousseline de Légumes Racines

**Mardi 28** : Recette du Jour selon l'Inspiration du Marché

**Jeudi 30** : Recette du Jour selon l'Inspiration du Marché

**Vendredi 31** : Recette du Jour selon l'Inspiration du Marché

7, rue Guizot - 30000 Nîmes (face aux halles)  
Tél. 04 66 36 86 38 - Email [nimes@vatelgourmet.com](mailto:nimes@vatelgourmet.com)  
[www.vatelgourmet.com](http://www.vatelgourmet.com)

TRAITEUR - PATISSIER - CONFISEUR - EPICERIE FINE  
ART DE LA TABLE - LIBRAIRIE CULINAIRE - COURS DE CUISINE