

PROGRAMME D'OCTOBRE

COIN CUISINE

Site internet : www.coin-cuisine.fr

Réservation indispensable

Demandez
les programmes détaillés

DATES	FORMULES	THEMES	DUREE	HORAIRES	TARIFS	
Vendredi 1er octobre	Sur le pouce	Feuilleté aux girolles	1h	12h15/13h15	18 €	
	Le Duo	Feuilleté aux girolles Noisette de chevreuil grand veneur	2h	18h/20h	52 €	
Samedi 2 octobre	Variations Culinaires	<u>VARIATIONS SUR LES CHAMPIGNONS</u> <u>CULTURE ET SAUVAGES</u> Crème de champignons, Duxelle de champignons, Petit flan aux trompettes de la mort, Cèpes à la Bordelaise, Feuilleté de girolles	4h	9h00/13h00	67 €	COMPLET
	Variations Culinaires	<u>VARIATIONS SUR LES GIBIERS</u> Salmis de faisán, Râbles de lièvre, Terrine de sanglier, Rôti de chevreuil ou biche/Grand veneur	4h	14h30/18h30	68 €	
Mercredi 6 octobre	Sur le pouce	Petit flan aux champignons/sauce Porto	1h	12h15/13h15	18 €	
Vendredi 8 octobre	Sur le pouce	Camembert pané/petite salade	1h	12h15/13h15	18 €	
	Le Duo	Camembert pané/petite salade Champvallon	2h	18h/20h	52 €	
Samedi 9 octobre	Variations Culinaires	<u>REDECOUVREZ QUELQUES CLASSIQUES</u> <u>LAISSES UN TANT SOIT PEU AUX OUBLIETTES</u> Tête de veau/sauce gribiche, Miron-ton, Soupe aux fanes de radis, Pain perdu, Œuf meurette	4h	9h00/13h00	65 €	
	Variations Culinaires	<u>SPECIAL COURS SUR LES LEGUMES ANCIENS</u> Purée de panais ou rutabagas, Salade de topinambours, salsifis au gratin, Potage St germain (pois cassés) etc...	4h	14h30/18h30	64 €	

COIN CUISINE 110 rue du théâtre 75015 PARIS - Tél 01 45 79 01 40 - fax 01 45 79 04 80 - E.mail : prodecor@coin-cuisine.com

Programme non contractuel donné à titre indicatif

www.coin-cuisine.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

PROGRAMME D'OCTOBRE

COIN CUISINE

Site internet : www.coin-cuisine.fr

Réservation indispensable

Demandez
les programmes détaillés

DATES	FORMULES	THEMES	DUREE	HORAIRES	TARIFS
		20ème édition semaine du goût du 11 au 17 octobre			
Mercredi 13 octobre	LE MARCHÉ	<u>Balade sur le marché de Grenelle</u> J'apprends à faire les bons achats	2h15	9h00/11h15	15 €
	ATELIERS GRATUITS	Pour enfants : <u>à la découverte des sens</u> , 8 participants maximum (les adultes sont acceptés) Atelier d'1 heure (14h00 / 17h00) ET <u>ATELIER BEURRE</u> (faites votre beurre) de 18h00 à 19h00 Réservation indispensable	1h	14h00/19h00	ATELIERS GRATUITS
Vendredi 15 octobre	Sur le pouce	Oeuf poché meurette	1h	12h15/13h15	18 €
	Le Duo	Oeuf poché meurette Tourte aux feuilles de bettes (sucrée)	2h	18h/20h	52 €
Samedi 16 octobre	Variations Culinaires	<u>Semaine du Goût</u> <u>Les Incontournables de la</u> <u>Cuisine Française</u> Pot au feu traditionnel, Blanquette de veau à l'ancienne, Hachis parmentier, Riz pilaf	4h	9h00/13h00	67 €
	Variations Culinaires	<u>Semaine du goût</u> <u>Saveurs exotiques</u> Gratin de christophines, Chips de bananes plantain, Tajine de mouton aux pruneaux, Moussaka, Gâteau de patates douces/crème anglaise	4h	14h30/18h30	65 €
Mercredi 20 octobre	Sur le pouce	Gambas et légumes à la plancha	1h	12h15/13h15	18 €
Vendredi 22 octobre	Sur le pouce	Atelier spécial Tapas divers et variés	1h	12h15/13h15	18 €
	Le Duo	Tapas divers Crème brûlée à la catalane	2h	18h/20h	52 €

COIN CUISINE 110 rue du théâtre 75015 PARIS - Tél 01 45 79 01 40 - fax 01 45 79 04 80 - E.mail : prodecor@coin-cuisine.com

Programme non contractuel donné à titre indicatif

www.coin-cuisine.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

PROGRAMME D'OCTOBRE

COIN CUISINE

Site internet : www.coin-cuisine.fr

Réservation indispensable

Demandez
les programmes détaillés

DATES	FORMULES	THEMES	DUREE	HORAIRES	TARIFS	
Samedi 23 octobre	Variations Culinaires	<u>MENU CATALAN</u> Sangria, Tapas divers et variés, Paëlla, Crème brûlée catalane	4h	9h00/13h00	69 €	COMPLET
	Variations Culinaires	<u>SPECIAL PETITS FOURS ET MACARONS</u> Macarons nature et fourrés, Tuiles dentelle à l'orange, Meringues Françaises chocolat et vanille, petits fours "poche" etc...	4h	14h30/18h30	64 €	
Mercredi 27 octobre	Sur le pouce	<u>ATELIER SPECIAL VACANCES</u> Enfants/Adultes Croque Monsieur Maison	1h	12h15/13h15	18 €	
	<u>ATELIER SPECIAL VACANCES</u>	<u>ATELIER Adultes/enfants</u> Thème sucré Petits palmiers, Tartes fines aux pommes, Religieuses et éclairs au chocolat, Financiers	3h	14h30/17h30	30 €	
Vendredi 29 octobre	Sur le pouce	Gras double à la Nantaise	1h	12h15/13h15	18 €	
	Le Duo	Oeuf cocotte à la crème Tête de veau sauce Gribiche	2h	18h/20h	52 €	
Samedi 30 octobre	Variations Culinaires	<u>LES ABATS</u> Ris de veau poêlés, Tablier de sapeur, sauce gribiche, Gras double à la Lyonnaise etc....	4h	9h00/13h00	68 €	
	Variations Culinaires	<u>ATELIER SPECIAL CUISINE REGIONALE</u> Choux farcis braisés à l'ancienne Tartiflette, Petit salé aux lentilles	4h	14h30/18h30	67 €	

COIN CUISINE 110 rue du théâtre 75015 PARIS - Tél 01 45 79 01 40 - fax 01 45 79 04 80 - E.mail : prodecor@coin-cuisine.com

Programme non contractuel donné à titre indicatif

www.coin-cuisine.fr

Ne pas jeter sur la voie publique