

PLANNING DES COURS MARS 2019

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine: mardi 5 mars 19

MARDI GRAS

Date de l'atelier de cuisine: mardi 5 mars 19

Date limite d'inscription: **lundi 4 mars 19**
Nombre de places disponibles: **2**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session d'exception "Un après-midi de fête avec le Chef" 15H45 à 18H45**
recette 1 - le plat principal: **Le mignon de porc à la réglisse**
recette 2 - la garniture: **La purée aux deux patates**
recette 3 - le dessert: **Les cannelés à la bordelaise**

Date de l'atelier de cuisine: jeudi 7 mars 19

Date limite d'inscription: **mercredi 27 février 19**
Nombre de places disponibles: **2**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - le plat principal: **Le pavé de cabillaud, sauce piquante aux piquillos**
recette 2 - la garniture: **Les tagliatelles fraîches en nid**
recette 3 - le dessert: **Les Trifles framboises et chantilly**

Date de l'atelier de cuisine: mardi 12 mars 19

Date limite d'inscription: **lundi 11 mars 19**
Nombre de places disponibles: **4**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - le plat principal: **Les brochettes de poulet à la vanille**
recette 2 - la garniture: **La salade de blé aux légumes croquants**
recette 3 - le dessert: **Les zézettes de Sète**

Date de l'atelier de cuisine: jeudi 14 mars 19

Date limite d'inscription: **mercredi 13 mars 19**
Nombre de places disponibles: **4**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - l'entrée: **La soupe de moules de bouchot aux pistils de safran**
recette 2 - la garniture: **Pommes bouillon**
recette 3 - le dessert: **Le riz au lait de coco, et mangues rôties à la vanille**

Date de l'atelier de cuisine: mardi 19 mars 19

Date limite d'inscription: **lundi 18 mars 19**
Nombre de places disponibles: **2**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - l'entrée: **La vinaigrette de filets de rougets, truffe et jeunes poireaux printaniers**
recette 2 - la garniture: **Le boulghour à la niçoise**
recette 3 - le dessert: **La croûte au citron doux de Menton**

Date de l'atelier de cuisine: mercredi 20 mars 19

Date limite d'inscription: **mardi 19 mars 19**
Nombre de places disponibles: **2**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef & Montpellier Agglo" 15H45 à 18H45**
recette 1 - le plat principal: **Le filet de bœuf poché au pied de veau, sauce mode**
recette 2 - la garniture: **Les ravioles au pesto et les fèves en farigoule**
recette 3 - le dessert: **La panna cotta aux calissons d'Aix-en-Provence**

Date de la manifestation: mercredi 20 mars 19

Date limite d'inscription: **mercredi 13 mars 19**

Déjeuners MARTIN

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 21 mars 19
Date limite d'inscription:	jeudi 14 mars 19
Etudiant(s):	Groupe 1
Etudiant(s):	Groupe 2
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux "scolaires" LSF - Groupe Sir John Lawes School: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 39€ le cours & 15€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale scolaires "Une matinée avec le Chef" 2 * 1 heure + repas de 9H30 à 13H00
recette 1 - groupe 1:	
recette 2 - groupe 2:	
le dessert:	Le tiramisu au café

Date de la manifestation:	vendredi 22 mars 19
Date limite d'inscription:	vendredi 15 mars 19
<h1>SOIREE REGIONS DE France, cette année: LA PROVENCE & Nice</h1>	

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 26 mars 19
Date limite d'inscription:	lundi 25 mars 19
Nombre de places disponibles:	3
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Goulash hongrois de veau
recette 2 - la garniture:	Pommes bouillon
recette 3 - le dessert:	La panna cotta au lait d'amandes et aux framboises

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 28 mars 19
Date limite d'inscription:	mercredi 27 mars 19
Nombre de places disponibles:	3
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Pavé de saumon au sésame, soja et miel
recette 2 - la garniture:	Wok de légumes printaniers
recette 3 - le dessert:	La crème délice mousseuse au chocolat

RESERVATIONS DES COURS MARS 2019

PLANNING DES COURS AVRIL 2019

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine:	lundi 1 avril 19
Date limite d'inscription:	dimanche 31 mars 19
Nombre de places disponibles:	5
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	La matelote de sandre Illhaeusern
recette 2 - la garniture:	Les spätzles aux oignons nouveaux
recette 3 - le dessert:	La mousse de fromage blanc vanillé à la rhubarbe marinée

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 2 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 30 mars 19
Etudiant(s):	Groupe 1:
Etudiant(s):	Groupe 2:
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux LSF - École Oakham: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 39€ le cours & 15€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 2*1 heure + repas de 15H45 à 19H00
recette GROUPE 1:	MENU EN COURS D'EDITION
recette GROUPE 2:	
le dessert offert:	

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 3 avril 19
Date limite d'inscription:	dimanche 31 mars 19
Etudiant(s):	Groupe 1:
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux AF - St-Marys: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 39€ le cours & 15€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 17H00 à 19H00
recette GROUPE 1:	MENU EN COURS D'EDITION
le dessert offert:	

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 4 avril 19
Date limite d'inscription:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
Nombre de places disponibles:	5
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	La bouchée à la Reine
recette 2 - la garniture:	Les linguines à la royale
recette 3 - le dessert:	Le sabayon de pamplemousse rose au muscat de Frontignan

Date de l'atelier de cuisine:	samedi 6 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 30 mars 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 99€ (repas & vins compris) Invités: 40€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-22h30):
recette 1 - l'entrée:	La salade de saumon fumé de Norvège, comme à Oslo
recette 2 - le plat principal:	Le baeckeofe de foie gras d'oie poché
recette 3 - la garniture:	Petits légumes oubliés
recette 4 - le dessert:	La tarte soufflée au fromage blanc

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 9 avril 19
Date limite d'inscription:	lundi 8 avril 19
Nombre de places disponibles:	5
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	MENU EN COURS D'EDITION
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 10 avril 19
Date limite d'inscription:	mardi 9 avril 19
Nombre de places disponibles:	5
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	MENU EN COURS D'EDITION
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	

Date de la manifestation:	vendredi 12 avril 19
Date limite d'inscription:	vendredi 5 avril 19

SOIREE LA GRECE

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 16 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 13 avril 19
Nombre de places disponibles:	6
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Le pavé de cabillaud cuit en basse température
recette 2 - la garniture:	Le riz au citron et le coleslaw de pet-sai
recette 3 - le dessert:	Fraises et crème battue

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 17 avril 19
Date limite d'inscription:	dimanche 14 avril 19
Etudiant(s):	Groupe 1:
Etudiant(s):	Groupe 2:
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux LSF - École Oakham: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 39€ le cours & 15€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 2*1 heure + repas de 15H30 à 19H00
recette GROUPE 1:	MENU EN COURS D'EDITION
recette GROUPE 2:	
le dessert offert:	

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 18 avril 19
Date limite d'inscription:	mercredi 17 avril 19
Nombre de places disponibles:	6
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	La piperade aux œufs de caille et piment d'Espelette
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre nouvelles aux épices et romarin frais du jardin
recette 3 - le dessert:	Les cannellés comme à Bordeaux

LUNDI DE Pâques

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 23 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 20 avril 19
Nombre de places disponibles:	3
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Le confit de canard à l'ancienne
recette 2 - la garniture:	La purée de pommes de terre de Noirmoutier aux cinq épices
recette 3 - le dessert:	La crème de bananes au confit de fraises minute

COMPLET

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 25 avril 19
Date limite d'inscription:	mercredi 24 avril 19
Nombre de places disponibles:	3
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	MENU EN COURS D'EDITION
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 30 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 27 avril 19
Nombre de places disponibles:	3
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	MENU EN COURS D'EDITION
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	

RESERVATIONS DES COURS AVRIL 2019

PLANNING DES COURS MAI 2019

Vous cherchez une date, ou un produit: utilisez la fonction rechercher

Date de l'atelier de cuisine: mercredi 1 mai 19

FETE DU TRAVAIL

Date de l'atelier de cuisine: jeudi 2 mai 19

Date limite d'inscription: **lundi 29 avril 19**
Nombre de places disponibles: **5**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - le plat principal:
recette 2 - la garniture:
recette 3 - le dessert:

MENU EN COURS D'EDITION

Date de l'atelier de cuisine: mardi 7 mai 19

Date limite d'inscription: **lundi 6 mai 19**
Nombre de places disponibles: **8**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - le plat principal: **La fricassée d'écrevisses, de champignons et de sot-l'y-laises de poulet**
recette 2 - la garniture: **Le risotto à l'encre de seiche**
recette 3 - le dessert: **La soupe de pêches à la verveine fraîche**

Date de l'atelier de cuisine: mercredi 8 mai 19

VICTOIRE

Date de l'atelier de cuisine: jeudi 9 mai 19

Date limite d'inscription: **mercredi 8 mai 19**
Nombre de places disponibles: **6**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - le plat principal: **La salade grecque et son poisson rouge**
recette 2 - la garniture:
recette 3 - le dessert: **La tarte aux fraises à la frangipane de pistaches**

Date de l'atelier de cuisine:

FERME DU 13 AU 20 MAI 2019

Date de l'atelier de cuisine: mardi 21 mai 19

Date limite d'inscription: **lundi 20 mai 19**
Nombre de places disponibles: **8**
Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**
Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)**
horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**
recette 1 - le plat principal:
recette 2 - la garniture:
recette 3 - le dessert:

MENU EN COURS D'EDITION

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 22 mai 19
Date limite d'inscription:	mardi 21 mai 19
Nombre de places disponibles:	8
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	MENU EN COURS D'EDITION
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	
Date de la manifestation:	vendredi 24 mai 19
Date limite d'inscription:	vendredi 17 mai 19

SOIREE DECOUVERTE D'UNE AUTRE GRANDE CUISINE: L'INDE

Date de l'atelier de cuisine:	vendredi 24 mai 19
Date limite d'inscription:	jeudi 16 mai 19
Etudiant(s):	
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 99€ (repas & vins compris) Invités: 40€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-22h30)
recette 1 - l'entrée:	MENU EN COURS D'EDITION
recette 2 - le plat principal:	
recette 3 - la garniture:	
recette 4 - le dessert:	

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 28 mai 19
Date limite d'inscription:	lundi 27 mai 19
Nombre de places disponibles:	4
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Le curry jaune de gambas aux kumquats
recette 2 - la garniture:	Le riz thaï aux petits légumes printaniers
recette 3 - le dessert:	Le mango sticky rice

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 29 mai 19
Date limite d'inscription:	mardi 28 mai 19
Nombre de places disponibles:	4
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 30€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Les ailerons de poulet laqués, coriandre-piment-gingembre
recette 2 - la garniture:	Les nouilles de riz (pad thaï) et les légumes verts à la vapeur d'agrumes et au jus de wasabi
recette 3 - le dessert:	La tarte au citron et combava

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 30 mai 19
--------------------------------------	-----------------

ASCENCION

RESERVATIONS DES COURS MAI 2019