

# PLANNING DES COURS FEVRIER 2019

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

**Date de l'atelier de cuisine:** samedi 2 février 19

## CHANDELEUR

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 5 février 19

Date limite d'inscription: **lundi 4 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: **Dos de cabillaud poêlé à la crème d'ail confit**  
recette 2 - la garniture: **Poireaux grillés à la poitrine séchée**  
recette 3 - le dessert: **Crêpes flambées de la Chandeleur, marmelade d'ananas**

**Date de l'atelier de cuisine:** mercredi 6 février 19

Date limite d'inscription: **mardi 5 février 19**  
Nombre de places disponibles: **0**  
Public concerné: **Elèves internationaux AF - NAGOYA: 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 Accent Français "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**  
recette 1 - le plat principal: **Le canard à l'orange**  
recette 2 - la garniture: **Le gratin dauphinois**  
recette 3 - le dessert: **La soupe d'agrumes au miel**

**Date de l'atelier de cuisine:** jeudi 7 février 19

Date limite d'inscription: **mercredi 6 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 pot-au-feu de foie gras au poivre blanc du Cambodge**  
recette 2 - la garniture: **La nage de champignons noirs et blancs**  
recette 3 - le dessert: **La crème brûlée de Monsieur Paul BOCUSE**

**Date de l'atelier de cuisine:** vendredi 8 février 19

Date limite d'inscription: **mardi 5 février 19**  
Nombre de places disponibles: **0**  
Public concerné: **Elèves internationaux ILP - : 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 16H00 à 19H00**  
recette GROUPE 1: **Gratin de brocolis et courgettes à la savoyarde**  
recette GROUPE 2: **Blanquette de veau à l'ancienne**  
le dessert: **Tiramisu au café**

**Date de la manifestation:** lundi 11 février 19

Date limite d'inscription: **lundi 4 février 19**

## DEJEUNERS LA POSTE

**Date de l'atelier de cuisine:** lundi 11 février 19

Date limite d'inscription: **dimanche 10 février 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: **Les ravioles de crabe au coulis de homard**  
recette 2 - la garniture: **Riz basmati et jeunes pousses de poireaux aux perles de gingembre**  
recette 3 - le dessert: **La soupe de chocolat blanc-passion-lait de coco**

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 12 février 19

Date limite d'inscription: **lundi 11 février 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: **Le suprême de pintade fermière au combava**  
recette 2 - la garniture: **Son jus, mini-légumes et shiitakés**  
recette 3 - le dessert: **Le tiramisu aux pommes confites façon crumble**

**Date de la manifestation:** mercredi 13 février 19

Date limite d'inscription: **mercredi 6 février 19**

## SOIREE SAINT VALENTIN 2019

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 7 février 19	vendredi 15 février 19
Date limite d'inscription:		
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:	Les saint-jacques rôties & huîtres, condiment persil-wasabi	
recette 2 - le plat principal:	Les bouchées de chou et de volaille, condiment arachide-moutarde	
recette 3 - la garniture:	Riz basmati et jeunes pousses de poireaux aux perles de gingembre	
recette 4 - le dessert:	Kakis et/ou nêfles, nage d'agrumes	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	samedi 16 février 19	

## SOIREE ANNIVERSAIRE P. C.

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 19 février 19	
Date limite d'inscription:	lundi 18 février 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 colombo d'agneau	
recette 2 - la garniture:	Les salades mêlées du moment	
recette 3 - le dessert:	Les mini bananes flambées	

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 20 février 19	
Date limite d'inscription:	dimanche 17 février 19	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Elèves internationaux AF - HIGHGATE: 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 16H00 à 19H00	
recette GROUPE 1:		
recette GROUPE 2:		
le dessert offert:	Le tiramisù au café	

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 21 février 19	
Date limite d'inscription:	mercredi 20 février 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 canard à l'orange	
recette 2 - la garniture:	Le gratin dauphinois	
recette 3 - le dessert:	La soupe d'agrumes au miel	

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	vendredi 22 février 19	
Date limite d'inscription:	mardi 19 février 19	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Elèves internationaux ILP - : 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:	Gratin de brocolis et courgettes à la savoyarde	
le dessert:	Tiramisù au café	

<b>Date de la manifestation:</b>	lundi 25 février 19	
Date limite d'inscription:	lundi 18 février 19	
<b>COMPLET</b>		

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 26 février 19	
Date limite d'inscription:	lundi 25 février 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:	Les filets de rouget au thé à la menthe, dattes et abricots	
recette 2 - la garniture:	Semoule de quinoa à la sétoise	
recette 3 - le dessert:	Crème catalane au citron jaune	

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 27 février 19	
Date limite d'inscription:	dimanche 24 février 19	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Elèves internationaux AF - PUTRA MALAISE: 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 16H00 à 19H00	
recette GROUPE 1:	Suprême de cabillaud au coulis de piquillos	
recette GROUPE 2:		
le dessert offert:	Les fruits cuisinés du moment	

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 28 février 19	
Date limite d'inscription:	mercredi 27 février 19	
Nombre de places disponibles:	5	
Public concerné:	Elèves internationaux: 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 tarte aux fromages et sa	
recette 2 - la garniture:	Salade landaise au chèvre chaud	
recette 3 - le dessert:	Le moelleux au chocolat et son coulis	

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 5 mars 19	
--------------------------------------	-----------------	--

## MARDI GRAS

RESERVATIONS DES COURS FEVRIER 2019