

## TARIFS DES EXTRAS 2018



### INVITES

Tarif des menus SESSIONS INTERNATIONALES (hors élève): **32 €**

Tarif des menus SESSIONS GOURMETS (hors élève): **45 €**

### ENFANTS

**Tarif enfants de 10 à 12 ans (cours + repas): à cet âge là, il est conseillé un accompagnement d'un parent, mais c'est facultatif...**

- Sessions internationales	<b>45 €</b>	- Invités de même âge "Sessions internationales"	<b>20 €</b>
- Sessions gourmets	<b>55 €</b>	- Invités de même âge "Sessions gourmets":	<b>25 €</b>

### ADOS

**Tarif ADOS de 13 à 18 ans (cours + repas):**

- Sessions internationales	<b>55 €</b>	- Invités de même âge "Sessions internationales"	<b>25 €</b>
- Sessions gourmets	<b>75 €</b>	- Invités de même âge "Sessions gourmets":	<b>45 €</b>

## LEGENDE DES RECETTES ETUDIÉES

[www.ecoledecuisinedarmand.com](http://www.ecoledecuisinedarmand.com)

Les recettes en couleur **ROUGE** = à base de viandes

Les recettes en couleur **BLEU** = à base de poissons

Les recettes en couleur **VERTE** = végétariennes

**Tous les menus, nombre de place restantes et prix indiqués sur ce site sont susceptibles de modification, au plus tard une semaine avant leur exploitation...**

## PLANNING DES COURS OCTOBRE 2018

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

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 2 octobre 18
Date limite d'inscription:	lundi 1 octobre 18	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Les escargots, ou les boulettes de bœuf, à la bônoise	
recette 2 - la garniture:	La crème de pommes de terre aux épinards	
recette 3 - le dessert:	La glace au miel de lavande, figues de Solliès	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mercredi 3 octobre 18
Date limite d'inscription:	mardi 25 septembre 18	
Nombre de places disponibles:	4	
Public concerné:	Session des gourmets - LSF	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne	
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-22h30):	
recette 1 - l'entrée:	Les carottes fanes de couleur, jus agrume-coco	
recette 2 - le plat principal:	Les rougets poêlés, aïoli de patate douce et gingembre	
recette 3 - la garniture:	La mousse parmentière au wasabi	
recette 4 - le dessert:	Le trio de desserts d'automne de notre région "Occitanie"	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		jeudi 4 octobre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 3 octobre 18	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Les côtes d'agneau à la japonaise	
recette 2 - la garniture:	La salade de blé aux légumes croquants	
recette 3 - le dessert:	La panna cotta au chocolat blanc et à la fève des Caraïbes, sauce au chocolat noir	

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 9 octobre 18
Date limite d'inscription:	lundi 8 octobre 18
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La marinade de poireaux des vignes au miel et le jambon fumé de la Forêt Noire
recette 2 - la garniture:	La salade de betteraves, chèvre, pomme et raisin
recette 3 - le dessert:	La tarte sablée aux quetsches

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 10 octobre 18
Date limite d'inscription:	mardi 9 octobre 18
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La choucroute à ma façon au cochon de lait rôti et au foie gras
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	Le savarin au kirsch d'Alsace de ma maman

<b>Date de la manifestation:</b>	vendredi 12 octobre 18
Date limite d'inscription:	vendredi 5 octobre 18

## JOURNEE ALSACE:

<b>Date de la manifestation:</b>	lundi 15 octobre 18
Date limite d'inscription:	lundi 8 octobre 18

## TOUR DE France GASTRONOMIQUE ILP

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	lundi 15 octobre 18
Date limite d'inscription:	vendredi 12 octobre 18
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux LSF - Horris Hill: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 16H30 à 19H30
recette :	Blanquette de poulet au curry, riz à l'indienne
le dessert:	Tiramisu

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 16 octobre 18
Date limite d'inscription:	lundi 15 octobre 18
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le tartare de saumon au citron vert
recette 2 - la garniture:	La mesclun gourmande et le quinoa gourmand à la sétoise
recette 3 - le dessert:	La crème brûlée à la vanille

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 17 octobre 18
Date limite d'inscription:	mardi 16 octobre 18
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le cari thon sauce huître comme à la Réunion
recette 2 - la garniture:	Le riz au combava
recette 3 - le dessert:	La tarte au citron meringuée
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 18 octobre 18
Date limite d'inscription:	lundi 15 octobre 18
Nombre de places disponibles:	0
Public concerné:	Elèves internationaux LSF - Tanglin School Singapore: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 15H30 à 19H00
recette GROUPE 1:	
recette GROUPE 2:	
le dessert:	Tiramisu
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	vendredi 19 octobre 18
Date limite d'inscription:	mardi 16 octobre 18
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 / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 15H30 à 19H00
recette GROUPE 1:	La ratatouille à la provençale
le dessert:	Soupe de fruits à l'italienne
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	lundi 22 octobre 18
Date limite d'inscription:	vendredi 19 octobre 18
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 / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 15H30 à 19H00
recette GROUPE 1:	Le gratin de courgettes et brocolis à la savoyarde
recette GROUPE 2:	Le gratin de courgettes et brocolis à la savoyarde
recette GROUPE 3:	Le gratin de courgettes et brocolis à la savoyarde
le dessert:	Tiramisu
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 23 octobre 18
Date limite d'inscription:	lundi 22 octobre 18
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La poitrine de canard de Barbarie laquée au soja
recette 2 - la garniture:	Le gratin de polenta au foie gras de canard
recette 3 - le dessert:	La soupe de fruits exotiques

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 24 octobre 18
Date limite d'inscription:	dimanche 21 octobre 18
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 / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 15H30 à 19H00
recette GROUPE 1:	<b>La blanquette de veau à l'ancienne</b>
recette GROUPE 2:	<b>La blanquette de veau à l'ancienne</b>
recette GROUPE 3:	<b>La blanquette de veau à l'ancienne</b>
le dessert:	Tiramisu
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 25 octobre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 24 octobre 18
Nombre de places disponibles:	1
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat unique:	<b>La brandade de morue à ma façon</b>
recette 2 - le dessert:	La tarte Tatin aux pommes reinettes du Vigan
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 30 octobre 18
Date limite d'inscription:	lundi 29 octobre 18
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	<b>La choucroute de poissons Terre et Mer d'Armand</b>
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre vapeur
recette 3 - le dessert:	La soupe de quetsches aux épices
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 31 octobre 18
Date limite d'inscription:	mardi 30 octobre 18
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Suprême de pintade rôti au chipotle
recette 2 - la garniture:	Haricots verts au beurre d'ail et fines herbes & potaotes aux aromates
recette 3 - le dessert:	Tarte à la banane et à la noix de coco
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 1 novembre 18

# TOUSSAINT

## RESERVATIONS DES COURS OCTOBRE 2018

## PLANNING DES COURS NOVEMBRE 2018

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

**Date de l'atelier de cuisine:** jeudi 1 novembre 18

# TOUSSAINT

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 6 novembre 18
Date limite d'inscription:	lundi 5 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>3</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les paupiettes de veau au noix
recette 2 - la garniture:	La mousse parmentière au wasabi
recette 3 - le dessert:	Le cheesecake aux pruneaux
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 7 novembre 18
Date limite d'inscription:	mardi 6 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>0</b>
Public concerné:	Elèves Banque Postale
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H30 à 20H30
recette 1 - le plat principal:	
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 8 novembre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 7 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>3</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	<b>La potée champenoise, dite des vendangeurs</b>
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	Le cheesecake oréo aux poires
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	dimanche 11 novembre 18

# ARMISTICE

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 13 novembre 18
Date limite d'inscription:	lundi 12 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>3</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les paupiettes de sole au saumon
recette 2 - la garniture:	Le riz basmati aux pistaches, et les perles de concombre
recette 3 - le dessert:	La verrine d'agrumes au mascarpone
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 15 novembre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 14 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>3</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La poule au pot
recette 2 - la garniture:	Risotto au safran
recette 3 - le dessert:	pudding aux fruits secs et au rhum agricole
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	samedi 17 novembre 18
Date limite d'inscription:	vendredi 9 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>9</b>
Public concerné:	Session des gourmets
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris)
horaires:	Invités: 45€ par personne
recette 1 - l'entrée:	L'ECOLE DES GOURMETS (18h30 - 23h00):
recette 2 - le plat principal:	Le délice de lentilles au foie gras poêlé
recette 3 - la garniture:	Le filet mignon de maraschin à la régalise
recette 4 - le dessert:	Les penne au sarasin La tartelette au Nutella, sauce pralinée
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 20 novembre 18
Date limite d'inscription:	lundi 19 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>2</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	<b>La salade Caesar</b>
recette 2 - la garniture:	Le key lime pie
recette 3 - le dessert:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 21 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>2</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les manchons de poulet au four, sauce cranberry
recette 2 - la garniture:	Cornbread et 2 atates rôties
recette 3 - le dessert:	Le brocklé (mix de brownie et cookie)
<b>Date de la manifestation:</b>	jeudi 22 novembre 18
Date limite d'inscription:	mardi 13 novembre 18

# SOIREE THANKSGIVING

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 27 novembre 18
Date limite d'inscription:	lundi 26 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>4</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le suprême de pintade rôti au chipotle
recette 2 - la garniture:	La sauce Cranberries, cornbread et purée aux 2 patates
recette 3 - le dessert:	Le pavé aux pommes reinettes
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 28 novembre 18
Date limite d'inscription:	dimanche 25 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>0</b>
Public concerné:	Elèves internationaux AF -: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 27€ le cours & 11€ l'invité (repas compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 15H45 à 19H00
recette 1 - groupe 1:	Groupe 1: Gratin de brocolis et courgettes à la savoyarde
recette 2 - groupe 2:	Groupe 2: Suprême de cabillaud au coulis de piquillos
le dessert:	Panna cotta au lait d'amandes et aux fruits rouges
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 29 novembre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 28 novembre 18
Nombre de places disponibles:	<b>4</b>
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Les boulettes de dinde croquissantes aux épices, sauce alari-douce
recette 2 - la garniture:	Les pommes de terre douces grillées au Maple syrup
recette 3 - le dessert:	Le brownie aux noix de pécan
<b>Date de la manifestation:</b>	vendredi 30 novembre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 21 novembre 18

# SOIREE Italie BIS

RESERVATIONS DES COURS NOVEMBRE 2018

# PLANNING DES COURS DECEMBRE 2018

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

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 4 décembre 18
Date limite d'inscription:	lundi 3 décembre 18	
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	L'osso buco de veau à la milanaise	
recette 2 - la garniture:	Spaghettis alla gremolata	
recette 3 - le dessert:	Le tapioca aux laits de riz et de coco	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		jeudi 6 décembre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 5 décembre 18	
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	La brandade de cabillaud multicolore	
recette 2 - la garniture:	Roquette gourmande comme à odène	
recette 3 - le dessert:	La panna cotta à la citronnelle et à la châtaigne	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		samedi 8 décembre 18
Date limite d'inscription:	vendredi 30 novembre 18	
Nombre de places disponibles:		6
Public concerné:	Session des gourmets "PRESTIGE"	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 110€ (repas & vins compris) Invités: 65€ par personne	
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-23h30):	
recette 1 - l'entrée:	Le lingot de sandre à la crème de Champagne	
recette 2 - le plat principal:	Le filet de bœuf piqué à la truffe noire du Pays	
recette 3 - la garniture:	La purée de topinambours et sa tombée de chanterelles	
recette 4 - le dessert:	La poire Williams pochée aux épices	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 11 décembre 18
Date limite d'inscription:	lundi 10 décembre 18	
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 / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:	Le lingot de sandre à la crème de Champagne	
recette 2 - la garniture:	Le risotto d'écrevisses à la truffe blanche et aux morilles	
recette 3 - le dessert:	La poire Williams pochée aux épices	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mercredi 12 décembre 18
Date limite d'inscription:	mardi 11 décembre 18	
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 / 76€ le cours & 32€ 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 filet de bœuf "Rossini"	
recette 2 - la garniture:	La purée de topinambours et sa tombée de chanterelles	
recette 3 - le dessert:	La panna cotta au ratafia de Reims	
<b>Date de la manifestation:</b>		vendredi 14 décembre 18
Date limite d'inscription:	vendredi 7 décembre 18	
<b>SOIREE TRUFFES ET CHAMPAGNE</b>		
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 18 décembre 18
Date limite d'inscription:	lundi 17 décembre 18	
Etudiant(s):		
Nombre de places disponibles:		9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45	
recette 1 - le plat principal:		
recette 2 - la garniture:		
recette 3 - le dessert:		
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		jeudi 20 décembre 18
Date limite d'inscription:	mercredi 19 décembre 18	
Etudiant(s):		
Nombre de places disponibles:		9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ 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:		
recette 2 - la garniture:		
recette 3 - le dessert:		

**L'ECOLE DE CUISINE D'ARMAND EST EN CONGES DU 24/12/2018 AU 6/01/2019**

# PLANNING DES COURS DECEMBRE 2018

## RESERVATIONS DES COURS JANVIER 2019

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

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 1 janvier 19

# JOUR DE L'AN

**L'ECOLE DE CUISINE D'ARMAND EST EN CONGES DU 24/12/2018 AU 6/01/2019**

**Date de l'atelier de cuisine:** dimanche 6 janvier 19

# EPIPHANIE

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 8 janvier 19

**Date limite d'inscription:** lundi 7 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

**horaires:** Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00

**recette 1 - le plat principal:** Le cabillaud, pulpe de carottes, jus au curry, et moules de bouchot du Mont Saint-Michel

**recette 2 - la garniture:**

**recette 3 - le dessert:** Tartelette à la noix de coco

**Date de l'atelier de cuisine:** jeudi 10 janvier 19

**Date limite d'inscription:** mercredi 9 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

**horaires:** Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00

**recette 1 - le plat principal:** Le couscous de poulet aux pois chiches

**recette 2 - la garniture:** Légumes d'hiver au ras-el-hanout

**recette 3 - le dessert:** La salade de fruits Margarita

**Date de l'atelier de cuisine:** samedi 12 janvier 19

**Date limite d'inscription:** vendredi 4 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 8

**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:** Velouté de lentilles au foie gras de canard poêlé

**recette 2 - le plat principal:** Papillotes de sole au saumon, crème aux pistils de safran

**recette 3 - la garniture:** Spaghettis à l'encre de seiche

**recette 4 - le dessert:** Tartelette au gianduja, sauce pralinée

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 15 janvier 19

**Date limite d'inscription:** lundi 14 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:**

**Date de l'atelier de cuisine:** mercredi 16 janvier 19

**Date limite d'inscription:** mardi 15 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:**

**Date de la manifestation:** vendredi 18 janvier 19

**Date limite d'inscription:** vendredi 11 janvier 19

# SOIREE ILE DE LA REUNION

**Date de l'atelier de cuisine:** lundi 21 janvier 19

**Date limite d'inscription:** dimanche 20 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 0

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

**horaires:** Session internationale I.L.A. "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00

**recette 1 - le plat principal:** La souris d'agneau laquée au miel et aux épices

**recette 2 - la garniture:** Le curry de légumes de l'île de la Réunion et le riz basmati à la citronnelle

**recette 3 - le dessert:** La tatin de mangues au caramel de galabé

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 22 janvier 19

**Date limite d'inscription:** lundi 21 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

**horaires:** Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00

**recette 1 - le plat principal:** La souris d'agneau laquée au miel et aux épices

**recette 2 - la garniture:** Le curry de légumes de l'île de la Réunion et le riz basmati à la citronnelle

**recette 3 - le dessert:** La tatin de mangues au caramel de galabé

**Date de l'atelier de cuisine:** mercredi 23 janvier 19

**Date limite d'inscription:** mardi 22 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

**horaires:** Session internationale I.L.A. "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00

**recette 1 - le plat principal:** Le suprême de poulet fermier grillé

**recette 2 - la garniture:** Le cake à la fête, la salade de blé gourmand & la salade de carottes à la tunisienne

**recette 3 - le dessert:** La tarte au chocolat au piment d'Espelette

**Date de l'atelier de cuisine:** jeudi 24 janvier 19

**Date limite d'inscription:** mercredi 23 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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 poulet fermier grillé

**recette 2 - la garniture:** Le cake à la fête, la salade de blé gourmand & la salade de carottes à la tunisienne

**recette 3 - le dessert:** La tarte au chocolat au piment d'Espelette

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 29 janvier 19

**Date limite d'inscription:** lundi 28 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

**horaires:** Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00

**recette 1 - le plat principal:** La fameuse macaronade de canard, et

**recette 2 - la garniture:** La fricassée de champignons des bois

**recette 3 - le dessert:** La madeleine aux écorces d'agrumes et aux amandes grillées

**Date de l'atelier de cuisine:** jeudi 31 janvier 19

**Date limite d'inscription:** mercredi 30 janvier 19

**Nombre de places disponibles:** 9

**Public concerné:** Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine

**Lieu du cours & tarif adultes:** Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

**horaires:** Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00

**recette 1 - groupe 1:** Civet de sanglier à la languedocienne

**recette 2 - groupe 2:** Tagliatelles aux croustons d'ail

**recette 3 - le dessert:** Tartelette aux noix

## RESERVATIONS DES COURS JANVIER 2019

## 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: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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: **Oreillettes de la Chandeleur comme ici, crème au whisky**

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

Date limite d'inscription: **mercredi 6 février 19**  
 Nombre de places disponibles: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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: **L'Oréo-cheesecake aux poires et au gingembre**

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

Date limite d'inscription: **lundi 11 février 19**  
 Nombre de places disponibles: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)**  
 horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**  
 recette 1 - le plat principal: **Le filet de loup de mer au beurre d'algues,**  
 recette 2 - la garniture: **Tombée de poireaux à la crème et friture de roquette**  
 recette 3 - le dessert: **L'île flottante à la lavande et à la vanille de Tahiti**

**Date de l'atelier de cuisine:** mercredi 13 février 19

Date limite d'inscription: **mardi 12 février 19**  
 Nombre de places disponibles: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)**  
 horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**  
 recette 1 - le plat principal: **Le loup rôti aux petits légumes**  
 recette 2 - la garniture: **Riz à la noix de coco et à la citronnelle**  
 recette 3 - le dessert: **La tarte sablée à la banane et à la noix de coco**

**Date de la manifestation:** jeudi 14 février 19

Date limite d'inscription: **jeudi 7 février 19**

# SOIREE SAINT VALENTIN 2019

**Date de l'atelier de cuisine:** samedi 16 février 19

Date limite d'inscription: **vendredi 8 février 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:  
 recette 2 - le plat principal:  
 recette 3 - la garniture:  
 recette 4 - le dessert:

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

Date limite d'inscription: **lundi 18 février 19**  
 Nombre de places disponibles: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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**

**Date de l'atelier de cuisine:** jeudi 21 février 19

Date limite d'inscription: **mercredi 20 février 19**  
 Nombre de places disponibles: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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**

**Date de l'atelier de cuisine:** mardi 26 février 19

Date limite d'inscription: **lundi 25 février 19**  
 Nombre de places disponibles: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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**

**Date de l'atelier de cuisine:** jeudi 28 février 19

Date limite d'inscription: **mercredi 27 février 19**  
 Nombre de places disponibles: **9**  
 Public concerné: **Elèves internationaux: le français par sa cuisine**  
 Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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**

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

# MARDI GRAS

**RESERVATIONS DES COURS FEVRIER 2019**

# 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: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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 cannellés 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: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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: **La crème brûlée SIRIO**

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

Date limite d'inscription: **lundi 18 mars 19**

Etudiant(s):

Nombre de places disponibles: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)**

horaires: **Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00**

recette 1 - l'entrée:

recette 2 - la garniture:

recette 3 - le dessert:

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

Date limite d'inscription: **mardi 19 mars 19**

Etudiant(s):

Nombre de places disponibles: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:

recette 2 - la garniture:

recette 3 - le dessert:

Date de la manifestation: vendredi 22 mars 19

Date limite d'inscription: **vendredi 15 mars 19**

# SOIREE REGIONS DE France, cette année: LA PROVENCE & Nice

Date de l'atelier de cuisine: mardi 26 mars 19

Date limite d'inscription: **lundi 25 mars 19**

Etudiant(s):

Nombre de places disponibles: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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**

Etudiant(s):

Nombre de places disponibles: **9**

Public concerné: **Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine**

Lieu du cours & tarif adultes: **Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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*

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 2 avril 19
Date limite d'inscription:	lundi 1 avril 19
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 4 avril 19
Date limite d'inscription:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	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 / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ 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
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 9 avril 19
Date limite d'inscription:	lundi 8 avril 19
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 10 avril 19
Date limite d'inscription:	mardi 9 avril 19
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de la manifestation:</b>	vendredi 12 avril 19
Date limite d'inscription:	vendredi 5 avril 19

## SOIREE LA GRECE

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 16 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 13 avril 19
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 18 avril 19
Date limite d'inscription:	mercredi 17 avril 19
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	lundi 22 avril 19

## LUNDI DE Pâques

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 23 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 20 avril 19
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 25 avril 19
Date limite d'inscription:	mercredi 24 avril 19
Etudiant(s):	9
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 30 avril 19
Date limite d'inscription:	samedi 27 avril 19
Etudiant(s):	Ana DE GREIFF ARBELAEZ (ILA)
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	

## 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
<b>FETE DU TRAVAIL</b>	

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 2 mai 19
Date limite d'inscription:	lundi 29 avril 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 7 mai 19
Date limite d'inscription:	lundi 6 mai 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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-laiesses de poulet
recette 2 - la garniture:	Le risotto à l'encre de seiche
recette 3 - le dessert:	La soupe de pâches à la verveine fraîche

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 8 mai 19
<b>VICTOIRE</b>	

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 9 mai 19
Date limite d'inscription:	mercredi 8 mai 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	La tarte aux fraises à la frangipane de pistaches

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 14 mai 19
Date limite d'inscription:	lundi 13 mai 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	

Date de l'atelier de cuisine:	mercredi 15 mai 19
Date limite d'inscription:	mardi 14 mai 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	

Date de la manifestation:	vendredi 17 mai 19
Date limite d'inscription:	vendredi 10 mai 19

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

Date de l'atelier de cuisine:	mardi 21 mai 19
Date limite d'inscription:	lundi 20 mai 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Le rôti de lotte à la provençale
recette 2 - la garniture:	Le riz des canards aux œufs et à la tomate
recette 3 - le dessert:	Le tiramisu au citron vert

Date de l'atelier de cuisine:	jeudi 23 mai 19
Date limite d'inscription:	mercredi 22 mai 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00
recette 1 - le plat principal:	Les mignons de veau aux morilles & pointes d'asperges vertes, sauce blanquette
recette 2 - la garniture:	Riz basmati au combava & petits légumes vapeur du printemps
recette 3 - le dessert:	Le cheesecake aux fraises

Date de l'atelier de cuisine:	samedi 25 mai 19
Date limite d'inscription:	vendredi 17 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:	
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:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	jeudi 30 mai 19
Date limite d'inscription:	mercredi 29 mai 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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 thai) 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
<b>ASCENSION</b>	

## RESERVATIONS DES COURS MAI 2019

## PLANNING DES COURS JUIN 2019

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

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	vendredi 31 mai 19	lundi 3 juin 19
Date limite d'inscription:	0	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Elèves internationaux ILA: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 39€ le cours & 20€ l'invité (repas compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 16H00 à 18H00	
recette GROUPE 1:		
recette GROUPE 2:		
le dessert:	Tiramisu	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	samedi 1 juin 19	mardi 4 juin 19
Date limite d'inscription:	0	
Nombre de places disponibles:	0	
Public concerné:	Elèves internationaux ILA: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 39€ le cours & 20€ l'invité (repas compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 1 heure + repas de 16H00 à 18H00	
recette GROUPE 1:		
recette GROUPE 2:		
le dessert:	Tiramisu	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 4 juin 19	mercredi 5 juin 19
Date limite d'inscription:	9	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Le Parmentier de poissons au pesto rouge	
recette 2 - la garniture:	Mesclun gourmand	
recette 3 - le dessert:	La panna cotta aux abricots	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	vendredi 7 juin 19	
Date limite d'inscription:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Le thon rouge poêlé ou en tartare comme à l'île de la Réunion	
recette 2 - la garniture:	Le riz à la citronnelle et au combava	
recette 3 - le dessert:	Le tiramisu au citron jaune	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	samedi 1 juin 19	dimanche 9 juin 19
Date limite d'inscription:	8	
Nombre de places disponibles:	8	
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 asperges vertes et œufs de saumon, condiment pomme curcuma	
recette 2 - le plat principal:	Le thon rouge poêlé ou en tartare comme à l'île de la Réunion	
recette 3 - la garniture:	Le riz à la citronnelle et au combava	
recette 4 - le dessert:	Le tiramisu au citron jaune	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	vendredi 10 juin 19	

## LUNDI DE PENTECOTE

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 11 juin 19	mercredi 12 juin 19
Date limite d'inscription:	9	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux AF: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Les rougets poêlés, aioli de patate douce et gingembre	
recette 2 - la garniture:	Mousse parmentière au wasabi	
recette 3 - le dessert:	Le gaspacho de fruits d'ici	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 13 juin 19	vendredi 14 juin 19
Date limite d'inscription:	9	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Les encornets grillés, câpres, olives & mizuna	
recette 2 - la garniture:	Les carottes primeurs de couleur, jus agrume-coco	
recette 3 - le dessert:	La soupe de melon au muscat de Frontignan	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 18 juin 19	mercredi 19 juin 19
Date limite d'inscription:	9	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	L'ail de rate poché dans un tom kha kai de légumes	
recette 2 - la garniture:	Les choux en vapeur thaï et le riz parfumé	
recette 3 - le dessert:	La mousse de fromage blanc vanillée à la rhubarbe	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 19 juin 19	jeudi 20 juin 19
Date limite d'inscription:	9	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	<b>Le couscous royal à la bônoise</b>	
recette 2 - la garniture:	La panna cotta au thé à la menthe, brunoise de dattes et agrumes au ras el hanout	
recette 3 - le dessert:		
<b>Date de la manifestation:</b>	samedi 22 juin 19	

## JOURNEE COUSCOUS COMME A BONE

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 25 juin 19	mercredi 26 juin 19
Date limite d'inscription:	9	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Les saltimbocca de veau en parfum de sauge	
recette 2 - la garniture:	La piperade basquaise	
recette 3 - le dessert:	La poêlée d'abricots au beurre de Guérande	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 27 juin 19	vendredi 28 juin 19
Date limite d'inscription:	9	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	La cassiolette d'écrevisses	
recette 2 - la garniture:	Le ragout de petits légumes d'été	
recette 3 - le dessert:	La verrine pina colada	

## RESERVATIONS DES COURS JUIN 2019

# PLANNING DES COURS JUILLET 2019

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

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 2 juillet 19
Date limite d'inscription:	lundi 1 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Le cari de thon de l'île de la Réunion, sauce huîtres	
recette 2 - la garniture:	Riz au combava, lentilles de Cilaos et rougail tomates	
recette 3 - le dessert:	Pavé aux pommes (Apple bread), crème anglaise à la vanille bourbon	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		jeudi 4 juillet 19
Date limite d'inscription:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	La semoule de quinoa à la sétoise	
recette 3 - le dessert:	La crème catalane au citron jaune	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		samedi 6 juillet 19
Date limite d'inscription:	vendredi 5 juillet 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 (15h30-21h30):	
recette 1 - l'entrée:	Les carottes fanes de couleur, jus agrume-coco	
recette 2 - le plat principal:	Les rougets poêlés, aioli de patate douce et gingembre	
recette 3 - la garniture:	La mousse parmentière au wasabi	
recette 4 - le dessert:	Le trio de desserts d'été de notre région "Occitanie"	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 9 juillet 19
Date limite d'inscription:	lundi 8 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	<b>Grand Aioli</b>	
recette 2 - la garniture:	Les nectarines rôties, sauce au yaourt et aux fruits de la passion	
recette 3 - le dessert:		
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		jeudi 11 juillet 19
Date limite d'inscription:	mercredi 10 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00 - VIDEO	
recette 1 - le plat principal:	Piccatas de veau all'arrabiata	
recette 2 - la garniture:	Polenta et fondant de légumes à la provençale	
recette 3 - le dessert:	Tiramisu fraises & kiwis	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		dimanche 14 juillet 19
<b>FETE NATIONALE</b>		
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 16 juillet 19
Date limite d'inscription:	lundi 15 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00 - VIDEO	
recette 1 - le plat principal:	La blanquette de veau aux petits légumes	
recette 2 - la garniture:	Le blé noir aux herbes du jardin	
recette 3 - le dessert:	Le carpaccio d'ananas au pamplemousse	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		jeudi 18 juillet 19
Date limite d'inscription:	mercredi 17 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Aiguillettes de poulet à la catalane	
recette 2 - la garniture:	Gâteau d'omelette aux 6 saveurs	
recette 3 - le dessert:	Panna cotta aux abricots du Roussillon	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 23 juillet 19
Date limite d'inscription:	lundi 22 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	Les suprêmes de pintade volée d'épices	
recette 2 - la garniture:	Le riz basmati aux verts	
recette 3 - le dessert:	Le tiramisu aux framboises	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		jeudi 25 juillet 19
Date limite d'inscription:	mercredi 24 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ l'invité (repas et boissons compris)	
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 16H00 à 19H00	
recette 1 - le plat principal:	La lotte à la téquila	
recette 2 - la garniture:	Le quinoa à la sétoise	
recette 3 - le dessert:	L'île flottante sur une crème de mangue	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>		mardi 30 juillet 19
Date limite d'inscription:	lundi 29 juillet 19	
Nombre de places disponibles:	9	
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine	
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:		

# RESERVATIONS DES COURS JUILLET 2019

# PLANNING DES COURS AOUT 2019

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

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 1 août 19
Date limite d'inscription:	mercredi 31 juillet 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 6 août 19
Date limite d'inscription:	lundi 5 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 8 août 19
Date limite d'inscription:	mercredi 7 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 13 août 19
Date limite d'inscription:	lundi 12 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mercredi 14 août 19
Date limite d'inscription:	mardi 13 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 78€ le cours & 39€ 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:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 15 août 19

## ASSOMPTION

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 20 août 19
Date limite d'inscription:	lundi 19 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat unique:	<b>La salade de farfalles aux crevettes d'Asie</b>
recette 3 - le dessert:	Les pêches pochées au Lambrusco et au cassis

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 22 août 19
Date limite d'inscription:	mercredi 21 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat unique:	<b>Les boles de picolat</b>
recette 3 - le dessert:	Les figues rôties au miel de lavande
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 27 août 19
Date limite d'inscription:	lundi 26 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	<b>Le risotto forestier au magret de canard</b>
recette 2 - la garniture:	
recette 3 - le dessert:	Les verrines de fraises tardives au mascarpone

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 29 août 19
Date limite d'inscription:	mercredi 28 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le saumon d'Ecosse piqué à la citronnelle, vinaigrette tomate-curcuma
recette 2 - la garniture:	La tombée de fèves au beurre d'escargots
recette 3 - le dessert:	Les nectarines jaunes au jus de cassis, gelée de citron au basilic thaï

**RESERVATIONS DES COURS AOUT 2019**

## PLANNING DES COURS SEPTEMBRE 2019

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

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 3 septembre 19
Date limite d'inscription:	lundi 2 septembre 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le thon grillé à l'ananas
recette 2 - la garniture:	La purée aux deux patates
recette 3 - le dessert:	La poire pochée au gingembre et au chocolat
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 5 septembre 19
Date limite d'inscription:	mercredi 4 septembre 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	La blanquette de veau à l'ancienne
recette 2 - la garniture:	La dariole de riz citronné et les carottes à l'étuvée de cumin
recette 3 - le dessert:	Le cheesecake à la banane et aux fraises
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	samedi 7 septembre 19
Date limite d'inscription:	vendredi 30 août 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Session des gourmets - LSF
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant d'application Le Jardin des Pâtes / 95€ (repas & vins compris) Invités: 45€ par personne
horaires:	L'ECOLE DES GOURMETS (15h30-21h30):
recette 1 - l'entrée:	L'espadon à la mangue (tartare ou poêlé)
recette 2 - le plat principal:	Les ailerons de poulet laqués, coriandre-piment-gingembre
recette 3 - la garniture:	Les légumes verts à la vapeur d'agrumes, jus de wasabi
recette 4 - le dessert:	Le cappuccino de pêches-coco, émulsion passion

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	<b>mardi 10 septembre 19</b>
Date limite d'inscription:	<b>lundi 9 septembre 19</b>
Nombre de places disponibles:	<b>9</b>
Public concerné:	<b>Elèves internationaux, enfants &amp; débutants: le français par sa cuisine</b>
Lieu du cours & tarif adultes:	<b>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours &amp; 32€ l'invité (repas et boissons compris)</b>
horaires:	<b>Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45</b>
recette 1 - le plat principal:	<b>Les suprêmes de poulet fermier grillés</b>
recette 2 - la garniture:	<b>Les carottes au miel et citron confit, et la salade de blé gourmand</b>
recette 3 - le dessert:	<b>Le tartare de kiwis aux fruits de la passion</b>
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	<b>jeudi 12 septembre 19</b>
Date limite d'inscription:	<b>mercredi 11 septembre 19</b>
Nombre de places disponibles:	<b>9</b>
Public concerné:	<b>Elèves internationaux, enfants &amp; débutants: le français par sa cuisine</b>
Lieu du cours & tarif adultes:	<b>Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours &amp; 32€ l'invité (repas et boissons compris)</b>
horaires:	<b>Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45</b>
recette 1 - le plat principal:	<b>Le civet de lapin à l'ancienne</b>
recette 2 - la garniture:	<b>Les spätzles aux petits oignons</b>
recette 3 - le dessert:	<b>l'ananas Victoria rôti aux épices</b>

<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 17 septembre 19
Date limite d'inscription:	lundi 16 septembre 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: C'est italien ça?
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le bouillon de champignons comme à Pesaro,
recette 2 - la garniture:	Ravioles à la truffe blanche et aux cèpes
recette 3 - le dessert:	La bouchée au chocolat à la confiture d'abricots
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 19 septembre 19
Date limite d'inscription:	mercredi 18 septembre 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: C'est italien ça?
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le véritable tournedos Rossini
recette 2 - la garniture:	Risotto à la moelle
recette 3 - le dessert:	La compote de fruits frais au vin doux et à la tisane de fruits des bois
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	mardi 24 septembre 19
Date limite d'inscription:	lundi 23 septembre 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	<b>Le parmentier de boudin créole à l'huile d'Espelette</b>
recette 2 - la garniture:	La tarte au chocolat des îles
recette 3 - le dessert:	
<b>Date de l'atelier de cuisine:</b>	jeudi 26 septembre 19
Date limite d'inscription:	mercredi 25 septembre 19
Nombre de places disponibles:	9
Public concerné:	Elèves internationaux, enfants & débutants: le français par sa cuisine
Lieu du cours & tarif adultes:	Restaurant Le Jardin des Pâtes / 76€ le cours & 32€ l'invité (repas et boissons compris)
horaires:	Session internationale "Un après-midi avec le Chef" 15H45 à 18H45
recette 1 - le plat principal:	Le risotto aux fruits de mer
recette 2 - la garniture:	La friture de roquette
recette 3 - le dessert:	La crème brûlée catalane
<b>RESERVATIONS DES COURS SEPTEMBRE 2019</b>	