

# COURS DE CUISINE

## POUR TOUS

SOYEZ « ÉLÈVE » POUR UNE MATINÉE DANS LA CUISINE  
D'APPLICATION DU LYCÉE SAINT JEAN !



Choisissez le ou les cours qui vous conviennent, téléphonez au **05 55 31 79 29** pour réserver une place (ou plusieurs...), validez votre inscription en nous transmettant un chèque de règlement correspondant (qui ne sera encaissé qu'à l'issue du cours, sachant que nous vous le remettons si vous nous avez prévenu en amont de votre incapacité à venir ce jour-là). Le jour J, rendez-vous dans les cuisines d'application du lycée hôtelier, avec un tablier, un stylo et des chaussures confortables pour cuisiner les recettes proposées, les déguster à l'issue ou bien les emporter à la maison le cas échéant. Nous nous occupons du reste !

### COURS N°1 : CUISINE MAROCAINE AVEC FARIDA

**Samedi 12 octobre 2024 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 56 €**

- **Couscous classique et ses garnitures**
- **Millefeuille de pastilla aux fruits miellés**
- **Thé à la menthe et Briouates au miel**

Résumé technique :

- Réaliser un couscous de viande
- Préparer une semoule
- Réaliser des garnitures d'accompagnement du couscous
- Monter un millefeuille avec des feuilles de brick
- Monter et cuire des Briouates

**Offrez un moment convivial et gourmand.  
Faites plaisir aux épicuriens qui vous entourent !**

### COURS N°2 : LA CHARLOTTE EN DESSERT

**Samedi 23 novembre 2024 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 56 €**

- **Charlotte poire et chocolat**
- **Charlotte bavaroise marron cassis**

Résumé technique :

- Confectionner un biscuit cuiller et un biscuit roulé
- Monter une charlotte
- Réaliser un truffé au chocolat
- Réaliser une crème anglaise collée

**Chaque participant emporte ses desserts  
pour 8 personnes !**

### COURS N°3 : CUISINE FESTIVE - LES FARCES

**Samedi 30 novembre 2024 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 58 €**

- **Ballottine de volaille aux pistaches (à emporter)**
- **Suprême de pintade à la farce mousseline aux herbes**
- **Jus riche et légumes d'automne**

Résumé technique :

- Réaliser une farce mousseline
- Désosser totalement une petite volaille sans l'ouvrir
- Préparer un suprême de pintade
- Rôtir basse température et réaliser une sauce brune riche
- Pocher une ballottine

**Chaque participant emporte une ballottine  
pour 6 personnes !**

### COURS N°4 : LE FOIE GRAS

**Samedi 14 décembre 2024 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 80 €**

- **Médailillon de foie gras au torchon**
- **Escalope de foie gras sautée, flognarde de légumes, sauce Porto**

Résumé technique :

- Préparer, déveiner un foie gras
- Cuire le foie gras au bouillon et le façonner en terrine
- Sauter une escalope de foie gras
- Réaliser une garniture et une sauce servie avec le foie gras chaud

**Chaque participant emporte son foie gras mi-cuit  
de 500g pour les fêtes !**