

# 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 : LES VIENNOISERIES

**Samedi 8 février 2025 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 56 €**

→ **Croissants**  
→ **Brioches**

Résumé technique :

- Réaliser une pâte à croissant
- Réaliser une pâte à brioche
- Façonner des viennoiseries
- Cuire des viennoiseries

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

### COURS N°2 : GRAND CLASSIQUE DE PÂTISSERIE

**Samedi 22 février 2025 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 56 €**

→ **Le Paris-Brest**

Résumé technique :

- Réaliser une pâte à choux, la coucher avec poche à douille
- Réaliser une crème mousseline praliné
- Garnir et décorer un Paris Brest

**Chaque participant emporte un Paris-Brest  
pour 8 personnes !**

### COURS N°3 : LES CHOCOLATS DE PÂQUES

**Samedi 5 avril 2025 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 60 €**

→ **Assortiments de chocolats**

Résumé technique :

- Tempérer, mouler du chocolat
- Réaliser une ganache
- Tremper, enrober des chocolats

**Chaque participant emporte un ballotin  
de 200g de bonbons en chocolat !**

### COURS N°4 : LES MACARONS

**Samedi 3 mai 2025 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 56 €**

→ **Assortiments de macarons**

Résumé technique :

- Réaliser des coques de macarons
- Réaliser des garnitures diverses
- Monter des macarons

**Chaque participant emporte 16 macarons !**

# COURS DE CUISINE

## POUR TOUS

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



### COURS N°5 : LES POISSONS ET COQUILLAGES

**Samedi 17 mai 2025 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 58 €**

- Marmite de poisson et coquillages à la dieppoise
- Paupiette de saumon sauce mouclade

Résumé technique :

- Préparer des poissons
- Réaliser un « ragoût » de poissons
- Réaliser une farce mousseline de poisson
- Monter des paupiettes

**Dégustation des plats sur place !**

### COURS N°6 : SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES

**Samedi 24 mai 2025 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 64€**

- Asperges Mimosa
- Mijoté de veau aux morilles et vin jaune, printanière de légumes
- Panna cotta litchi rose framboise

Résumé technique :

- Préparer, cuire des asperges avec sauce émulsionnée à l'œuf
- Réaliser un plat de veau en sauce, légumes étuvés
- Réaliser une verrine gourmande aux saveurs d'Isphahan

**Chaque participant emporte les préparations pour 4 personnes !**

10€ la portion supplémentaire, à préciser à la réservation

### COURS N°6 : PÂTISSERIE ESTIVALE

**Samedi 14 juin 2025 - 9 h 00 | Durée : 4 heures**

**Prix : 56€**

- Tarte tutti frutti

Résumé technique :

- Réaliser une pâte sucrée
- Réaliser une crème amandine
- Réaliser un curd citron
- Réaliser une crème Diplomate
- Garnir la tarte avec des fruits

**Chaque participant emporte le dessert pour 8 personnes !**



**IDÉE CADEAU**  
Offrez un cours de cuisine  
à vos proches !\*

\* Bon cadeau délivré à l'accueil du lycée Saint-Jean.