

COURS DE CUISINE

POUR TOUS

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

- 1 - Choisissez le ou les cours qui vous conviennent, téléphonez au **05 55 31 79 29** pour réserver une place (ou plusieurs...)
- 2 - validez votre inscription en nous transmettant un chèque de règlement correspondant (Il ne sera pas encaissé en cas d'absence justifiée en amont du cours).
- 3 - 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 CHOCOLATS DE PÂQUES

Samedi 28 mars 2026- 9 h 00 | Durée : 4 heures

Prix : 60 €

→ **Assortiments et figurine en chocolats**

Résumé technique :

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



Chaque participant emporte une figurine et des chocolats d'environ 300 g

COURS N°2 : LA FÊTE DES MAMANS

Samedi 30 mai 2026- 9 h 00

| Durée : 4 heures

Prix : 76 €

→ **Gaspacho d'asperges, kasha, feta et petits pois, pesto des cosses**
→ **Poêlée de ris de veau, écrevisses et pommes de terre nouvelles**
→ **Cheesecake citron fraise**



Résumé technique :

- Réaliser une soupe froide d'asperges, agrémentée de petits pois frais, graines de sarrasin torréfiées, cubes de feta au pesto des cosses de petits pois,
- Préparer des ris de veau, sautés au beurre salé, liés avec un coulis d'écrevisses et des pommes de terre nouvelles cuites au four
- Réaliser un gâteau cheesecake au fromage frais et citron, fraises marinées dans leur jus,

Chaque participant emporte les 3 recettes pour 4 personnes, à déguster en famille !

COURS N°3 : PECHE VERVEINE FRAMBOISE

Samedi 20 juin 2026- 9 h 00 | Durée : 4 heures

Prix : 56 €

→ **Trompe l'oeil d'une pêche à la verveine et framboise**

Résumé technique :

- Réaliser une compotée de pêche et verveine
- Réaliser une bavaroise vanille
- Monter des entremets en moules adaptés
- Napper avec un coulis gélifié framboise et pêche
- Réaliser un sablé amande vanille



Chaque participant emporte des entremets pour 4 personnes !



IDÉE CADEAU

**Offrez un cours de cuisine
à vos proches !**

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