

Programme

Janvier à Juin 2019

L'Aérocook - Ecole de Cuisine pour Tous



www.aerocook.fr

06 38 21 78 52

contact@aerocook.fr

07 71 21 42 09

SAS Aérocook – 40 Rue de Kersimon 56250 MONTERBLANC
Siret : 81887487700017 - APE : 8559B – RCS Vannes : 818874877 - RM : 818874877
N° TVA intracommunautaire : FR24818874877 - Capital : 4 000,00 €

***Réservation minimum de 6 personnes pour une
privatisation de l'atelier.***

***Les ateliers seront assurés pour un minimum de 3
participants.***

***N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes
particulières :***

***Enterrement de vie de jeunes gens – Anniversaire
Séminaires de cohésion Animations sur salon, Incentive...***

***Location de l'atelier à la journée ou demi-journée (sous
conditions)***

06 38 21 78 52 ou 07 71 21 42 09

contact@aerocook.fr

Ou sur notre site :

www.aerocook.fr

Janvier 2019

Samedi
05/01/2019

15h00
à
17h00

23€

Atelier Pilote Junior :

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)

***Spécial Rois Mages – Galettes des Rois
Frangipane et Pommes**

(45€/binôme Adulte/enfant)

Jeudi
10/01/2019

15h00
à
17h30

35€

Atelier Pilote Senior :

Rejoignez-nous à l'Aérocook, pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous vos préparations. Pensez à apporter vos récipients de transport.

**Les Rois Mages – 3 Galettes
Frangipane – Pommes et Poire Chocolat.**

Vendredi
11/01/2019

12h15
à
13h30

18€

Menu Hélico-Presto :

Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!

Aujourd'hui :

**Velouté Agnès Sorel et son club sandwich -
Cœur coulant au chocolat.**

Février 2019

Samedi
02/02/2019

09h30
à
12h30

45€

Nouvel an Chinois :

Rouleaux de Printemps et sa Soupe Chinoise

Granité Orange-Kumquat

Samedi
02/02/2019

14h30
à
17h30

45€

Atelier Pilote Gourmand :

La Crêpe dans tous ses états

Sur Biliq : Crêpes – Blinis – Pancakes – Crêpes
soufflées – Sauces d'accompagnement

Préparations à emporter

Vendredi
08/02/2019

12h15
à
13h30

18€

Menu Hélico-Presto :

*Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous
confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat
dessert en fonction du chef et vous la dégustez
avant de repartir travailler ou non !!*

Aujourd'hui :

***Papillote de Poisson du jour – Tiramisu
exotique***

Samedi
09/02/2019

15h00
à
17h00

23€

Atelier Pilote Junior :

*Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut
être accompagné d'un adulte (voir condition)*

***Préparez Chandeleur : Crêpes – Blinis – Sauces
et coulis***

(45€/binôme Adulte/enfant)

Jeudi
14/02/2019 15h00
à
17h30 **35€**

Atelier Pilote Senior :

Rejoignez-nous à l'Aérocook, pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous vos préparations. Pensez à apporter vos récipients de transport.

**Parmentier de Canard
Cœur coulant chocolat**

Mars 2019

Samedi
02/03/2019 15h00
à
17h00 **23€**

Atelier Pilote Junior :

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)

**Surprise pour ma Grand-mère
Des Mignardises pour ta Fête**

(45€/binôme Adulte/enfant)

Vendredi
08/03/2019 12h15
à
13h00 **18€**

Menu Hélico-Presto :

Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!

Aujourd'hui :

Tartine campagnarde – Quatre Quarts façon Tatin

Jeudi
14/03/2019 15h00
à
17h30 **35€**

Atelier Pilote Senior :

Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.

Crème de Brocolis et ses Coquillages – Tartine campagnarde – Quatre Quarts façon Tatin

Samedi 09h30
16/03/2019 à
12h30 **45€**

Spécialité de nos Régions :

Choucroute de la Mer

Tiramisu Breton

Samedi 09h30
23/03/2019 à
12h30 **45€**

Les Légumes de la Mer

Muffins au Pesto de la mer

**Trilogie de Poissons du Marché Beurre blanc
aux Salicornes**

Panna Cotta à la Nori

Avril 2019

Vendredi 12h15
05/04/2019 à
13h30 **18€**

Menu Hélico-Presto :

*Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous
confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat
dessert en fonction du chef et vous la dégustez
avant de repartir travailler ou non !!*

Aujourd'hui :

Feuilleté d'Asperge Sauce Morilles

Gratin de Fraises

Samedi 09h00
06/04/2019 à
13h30 **60€**

Menu du Marché :

*Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché
pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits
en fonction du moment avec des conseils sur les
achats, les produits, la saison.*

*Retour à l'atelier pour la préparation et la
dégustation du repas concocté ensemble.*

Samedi
06/04/2019

15h00
à
17h00

23€

Atelier Pilote Junior :

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)
Préparez Pâques : Cœur de Mousse et son Mont Blanc et ses Surprises

(45€/binôme Adulte/enfant)

Jeudi
11/04/2019

15h00
à
17h30

35€

Atelier Pilote Senior :

Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.
Agneau Pascal et ses garnitures printanières

Dôme au Chocolat Mousse de fruits

Mai 2019

Samedi
04/05/2019

09h00
à
13h30

60€

Menu du Marché :

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.

Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.

Samedi
04/05/2019

15h00
à
17h00

23€

Atelier Pilote Junior :

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)

Préparez La Fête des Mères
Cake au Chorizo et Poivrons
Cœur au Chocolat et sa Brochette Surprise

(45€/binôme Adulte/enfant)

Jeudi 15h00
16/05/2019 à
17h30 **35€**

Atelier Pilote Senior :

Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.

Terrine d'Asperge et sa Crème Montée aux Herbes – Soupe de Fraises Verveine/Menthe

Vendredi 12h15
17/05/2019 à
13h30 **18€**

Menu Hélico-Presto :

Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!

Aujourd'hui :

Tartine Printanière et son Mesclun
Soupe de Fruits de Saison et son Sorbet

Vendredi 18h00
17/05/2019 à
21h00 **45€**

Les Papillotes

Trilogie de Poissons du Marché Sauce Hollandaise – Volaille de Bretagne Sauce Béarnaise – Chèvre et Granny Smith en Papillote

Samedi 09h00
18/05/2019 à
12h00 **45€**

Marché Kermabio :

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00, pour un départ chez un producteur local. Achats des matières premières sur place et retour à l'atelier pour fabrication et dégustation d'un menu principalement végétal. Menu selon la saison et vos envies.

Samedi 14h30
18/05/2019 à
17h30 **45€**

Atelier Pilote Gourmand :

Tout autour de la Fraise :

Mini Fraisier – Mini Tartelette aux Fraises
Soupe de Fraises – Verrine surprise aux Fraises

Juin 2019

Samedi
01/06/2019 09h00
à
13h30

60€

Menu du Marché :

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.

Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.

Samedi
01/06/2019 15h00
à
17h00

23€

Atelier Pilote Junior :

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)

Préparez La Fête des Pères

Spécial Plateau Télé

**Mini croissants au Jambon – Tiramisu
Chocolat**

(45€/binôme Adulte/enfant)

Jeudi
13/062019 15h00
à
17h30

35€

Atelier Pilote Senior :

Rejoignez-nous à l'Aérocook pour un atelier convivial. Vous fabriquez et emportez chez vous pour le dîner. Pensez à apporter des récipients.

Club Sandwich Breton Salade Composée

Salade de Fruits frais et Langue de Chat

Vendredi
14/06/2018 12h15
à
13h30

18€

Menu Hélico-Presto :

Rendez-vous à l'Aérocook pour 12h15, vous confectionnez une formule entrée-Plat ou Plat dessert en fonction du chef et vous la dégustez avant de repartir travailler ou non !!

Aujourd'hui :

Gaspacho de Tomate Club Sandwich

Soupe de Fraise Verveine/Menthe

Samedi
15/06/2019

09h00
à
12h00

45€

Marché Kermabio :

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00, pour un départ chez un producteur local. Achats des matières premières sur place et retour à l'atelier pour fabrication et dégustation d'un menu principalement végétal. Menu selon la saison et vos envies.

Juillet 2019

Samedi
06/07/2019

09h00
à
13h30

60€

Menu du Marché :

Rendez-vous à l'Aérocook à 9h00 ou sur le marché pour 9h30. Ensemble nous achetons nos produits en fonction du moment avec des conseils sur les achats, les produits, la saison.

Retour à l'atelier pour la préparation et la dégustation du repas concocté ensemble.

Samedi
06/07/2019

15h00
à
17h00

23€

Atelier Pilote Junior :

Atelier proposé pour les enfants de 6 à 14 ans, peut être accompagné d'un adulte (voir condition)

Préparez Les Vacances

Salade de Pâtes au Poulet Cuisiné Maison

Muffins aux fruits de Saison

(45€/binôme Adulte/enfant)

***Réservation minimum de 6 personnes pour une
privatisation de l'atelier.***

***Les ateliers seront assurés pour un minimum de 3
participants.***

***N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes
particulières :***

***Enterrement de vie de jeunes gens – Anniversaire
Séminaires de cohésion Animations sur salon, Incentive...***

***Location de l'atelier à la journée ou demi-journée (sous
conditions)***

06 38 21 78 52 ou 07 71 21 42 09

contact@aerocook.fr

Ou sur notre site :

www.aerocook.fr



SAS Aérocook – 40 Rue de Kersimon 56250 MONTERBLANC
Siret : 81887487700017 - APE : 8559B – RCS Vannes : 818874877 - RM : 818874877
N° TVA intracommunautaire : FR24818874877 - Capital : 4 000,00 €